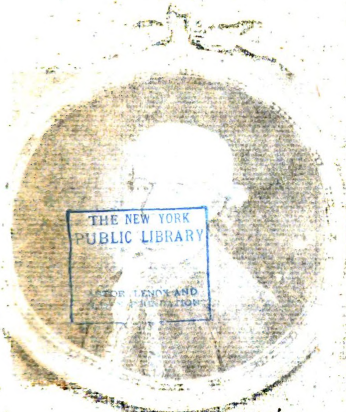
3 3433 00097951 2

Digitized by Google

Digitized by Google

Kruer



THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATION

Digitized by Google

Oekonomische
Encyklopädie,
oder
allgemeines System
der
Staats-Stadt-Haus-u. Landwirthschaft,
in alphabetischer Ordnung;

von
D. Johann Georg Krünitz,
der Russisch-Kaiserl. freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der Kön. preuß. gelehrten Gesellschaft zu Frankf. an der Oder Ehrenmitgl., der Göttingisch. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienengesellschaft, und der Leipz. ökon. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der ökonom. patriot. Soc. in Schles. ordentliches Mitglied und Correspondent.

Achter Theil.
von Ch bis Da. Nebst 9 Kupfert. auf 1½ Bogen.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1785.
bey Joachim Pauli, Buchhändler.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
242343A
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
R 1926 L

Digitized by Google

Der

unter dem allerhöchsten Schutze

der

allerdurchlauchtigsten, großmächtigsten, großen Frau,

Catharina der Zweyten,

Kaiserinn und Souveraine

aller Russischen Lande,

rc. rc. rc.

um das Aufnehmen

des Ackerbaues und der Hauswirthschaft

sich bemühenden

freyen oekonomischen

Gesellschaft,

widmet

TO NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
242343A
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
R 1926 L

Der
unter dem allerhöchsten Schutze
der
allerdurchlauchtigsten, großmächtigsten,
großen Frau,
Catharina der Zweyten,
Kaiserinn und Souveraine
aller Russischen Lande,
etc. etc. etc.
um das Aufnehmen
des Ackerbaues und der Hauswirthschaft
sich bemühenden
freyen oekonomischen
Gesellschaft,

widmet

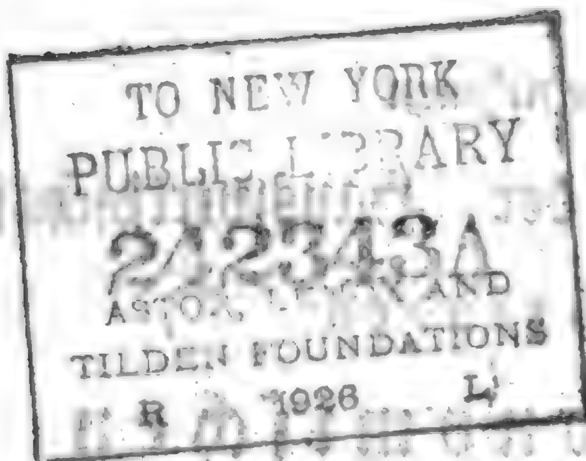
widmet

gegenwärtigen Theil

seines

Oekonomischen Werkes,

aus besonderer Hochachtung und Verpflichtung



der

Verfasser.

C. C.

C. C.

Cha, Chaa, ein sehr leichter seidener Zeug, worein sich die Chineser, bey welchen er fabricirt wird, gemeiniglich im Sommer kleiden. Er kommt ziemlich unsern Taffeten bey, nur daß er nicht so derb gewirkt, noch auch so glänzend, dabey aber auch viel weicher anzufühlen ist.

Chableau, siehe **Kabel**.

Chablis, (*Bois*) siehe **Windbruch**.

Chablots, siehe **Rüst-Seile**.

Chabnam, ist eine Gattung Nesseltuch, oder ein sehr klarer und feiner Kattun, wovon das Stück 16 Ellen in der Länge, und $\frac{2}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ in der Breite hält. Man bringt sie aus Ost-Indien, und absonderlich aus Bengalen. Es führt dieser Zeug auch den Nahmen Rosée. Siehe Nesseltuch.

Chabraque, (sprich **Schabracke**) Fr. Housse de cheval, eine Decke, den Rücken eines Reitpferdes hinter dem Sattel zu bedecken. In Verlassenschaften gehört sie zum Heergeräthe.

Chacany, siehe **Areca**.

Chacart, heißt eine Art gewürfelter Kattune, die in Ost-Indien, vornehmlich zu Surate, verfertiget werden. Das Stück hält 11 $\frac{1}{2}$ Elle, und ist nur $\frac{3}{4}$ breit.

Chaconne, Fr. Chaconne, ein Seidenband, welches hinten um den Hals geschlungen wird, und vorn am Hemdkragen herunter hängt.

Chærefolium, Chærophyllum; siehe **Kerbel.**

Chaetodon saxatilis *L.* siehe **Jaguacaguare.**

Chagrin, Chagrain (sprich Schagräng), Fr. Chagrain, Chagrin, eine auf besondere Art zubereitete, mit starken Narben erhabene, und sehr harte Haut, oder vielmehr ein dergleichen Leder. Man ist nicht vollkommen Einig, von was für einer Gattung von Thieren die Haut zu Verfertigung des Chagrins genommen werde. Nach einiger Meinung wird derselbe von Kamel-Häuten verfertiget, und es soll der Höcker oder Buckel, welchen das Kamel auf dem Rücken hat, das beste Leder dieser Art geben, das übrige von der Haut aber dem ersten durch die Kunst gleichgemacht werden. Einige behaupten, daß der Chagrin ohne Unterschied aus Pferde- Esel- oder Maulesel-Häuten gemacht werde; Andere hingegen versichern, daß nur die Häute gewisser Thiere dazu geschickt seyn, welche selbst Chagrin heißen, und von der Größe der Maulesel, auch eben so, wie diese, schwere Lasten zu tragen geschickt sind, dergleichen die Polen und Türken viele halten, und sich ihrer zum Last-Tragen bedienen. Nach den glaubwürdigsten Nachrichten aber wird der Chagrin bloß von dem Hintertheile der Maulesel und Pferde gemacht. Die Bereitung desselben ist folgende. Nachdem man von denen Häuten, woraus man den Chagrin machen will, das Haar abgenommen hat, werden solche auf eben die Art, wie andere Häute, zugerichtet; hiernächst, so lange sie noch weich sind, mit darauf gestreueten Senfkörnern (Andere nennen einen Samen, Isperek genannt), von der feinsten und kleinsten Art, eine Zeitlang unter der Presse gehalten; darauf an der Luft aufgezogen, und etliche Tage hängen gelassen, und sodann wie ander Leder mit Lohe gegärbet. Wenn bey dieser Zubereitung di-

Senfkörner sich recht und wohl in das Leder eindrücken, so werden die Häute schön; dahingegen sie, wenn solches nicht geschieht, glatte Stellen behalten, welche man Spiegel, Fr. Miroirs, nennet, und ein großer Fehler dieses Leders sind.

Der Ritter Arvieux versichert, daß Sagri im Persischen nicht nur den Rücken oder das Kreutz eines Pferdes oder Maul-Esels bedeute, sondern auch die mit gewissen Körnern zubereitete Haut davon, woraus die Europäer das Wort Chagrin gemacht haben. So viel ist wohl gewiß, daß die Sache selbst eine morgenländische Erfindung ist.

Es gibt zweyerley **Gattungen des Chagrins**; die eine ist grau, die andere aber weiß und häßlich. Man bekommt den Chagrin von verschiedenen Orten, unter andern von Tauris oder Tabris in Persien, Constantinopel, Algier, Tripoli, und aus Polen, wie auch aus Schafhausen. Derjenige, der aus Constantinopel kommt, pflegt der beste zu seyn, und ist daher vor andern beliebt; sonderlich ist der graue Chagrin, welcher aus gedachter Stadt kommt, der beste, und auch der theuerste; dahingegen der weiß oder fleckicht aussehende nicht so gut ist.

Bey dem Einkaufe des Chagrins, muß man den wirklich constantinopolitanischen, und in dessen Ermangelung, den von Tauris, Algier und Tripoli, erwählen; immaßen der polnische zu trocken ist, und sich nicht gut färben läßt. Die Häute müssen groß, schön, überall gleich seyn, und ein kleines rundes Korn haben, welches wohl formirt und nicht ungleich ist; darauf auch wenig Spiegel, oder ungranulirte glänzende Plätze befindlich sind. So lange diese Häute recht trocken sind, sind sie ungemein hart; sie werden aber sehr geschmeidig und weich, wenn sie einige Zeit im Wasser liegen, welches deren Gebrauch den verschiedenen Arbeitern, die sich ihrer bedienen, erleichtert, dergleichen sind die Schwertfeger und Scheidenmacher, die Buchbinder und Futteralmacher, welche damit Degen- und Messerscheiden, Bücher,

 Schrei-

Schreibetafeln, Schreibekästchen, Taschenuhrgehäuse, Futterale, Bestecke, (Etuis) 2c. überziehen. Er nimmt alle beliebige Farben an, sonderlich: schwarz, gelb, grün und roth. Der rothe ist, wegen des Zinnobers und Carmins, womit er gefärbt wird, der theuerste.

Man macht den Chagrin auch aus Corduan nach, der auf Art des Chagrins zubereitet wird; allein, dieser nachgemachte Chagrin taugt nicht, weil er sich schälet und abspringt.

Man nennet auch **Chagrin**, oder **Fischhaut**, die mit weit härtern und schärfer erhabenen Körnern zubereitete Haut von Fischottern, Seehunden und gewissen Meerkatzen, wovon die Art. **Fischotter** und **Hayfisch** nachzusehen sind.

Auch heißt **Chagrin, Chagrintaffet**, (getüpfelter oder gekieperter Taffet,) ein sehr leichter Seidenzeug, dessen obere rechte Seite voll kleiner erhabener Hügelchen oder Tüpfelchen, und daher, nach Art des Chagrinleders, rauh anzufühlen ist. Es werden solche Zeuge von allerley Farben, besonders schwarze, gemachet, welche fast alle nur zum Unterfutter unter die Sommerkleider dienlich sind. Man hat sie auch von zweyfarbiger oder schielender Couleur.

Bey den Bortenwirkern, heißt Chagrin, an broschirten Gasche- (Gaze-) Tressen, ein schmahles bandartiges Gewebe von Gespinst, womit einige Theile der Figur oder Blume gebildet werden.

Chahy, ein Gewicht; siehe **Cheray**.

Chaie, siehe unter **Belander**.

Chaine, siehe **Kette. Schlüsselgeld.**

Chair, siehe **Fleisch**.

Chair à Dame, Chair à Fille, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 431.

Chaise, siehe **Stuhl**.

Chaise, (sprich **Schäse**) eine halbe Kutsche, ein Wagen ohne Thüren und Vorderwände, welchen man an einigen

gen Orten auch eine Halbchaise oder **halbe Chaise** zu nennen pflegt, obgleich Chaise wohl nicht leicht von einem ganz zugemachten Wagen üblich seyn wird.

Die **Chaisen** können entweder auf deutsche oder französische Art gemacht werden. Die deutschen haben im Gehäuse, worin man beym Fahren sitzt, (Kasten), hölzerne, die französischen eiserne Sprügel. Beyde Arten erhalten entweder eine Klappe, oder einen Fußsack. Die mit einer Klappe versehenen Chaisen pflegt man **Barutschen** (**Berutschen, Perutschen**, s. Th, III, S. 574) zu nennen. Die hölzerne und mit Leder überzogene oder ausgemahlte Klappe kann entweder gegen den Kasten gelegt, oder zu einem Rücksitz zurück geschlagen werden. Bey denen Chaisen, die einen ledernen Fußsack bekommen, wird dieser Fußsack zuweilen auch **Trommel** genennet.

Ausser den gewöhnlichen und bekannten Chaisen, gibt es einige Abänderungen, welche besondere Nahmen erhalten. Der **Phaeton**, ist im Kasten ganz oder zum Theil offen. Im letztern Falle kann der Mantel, oder das Leder, so den Kasten oberhalb umgibt, aufgerollet werden. Ferner hat man eine Chaise, die einen Vordersitz hat, der entweder zum Rücksitz gebraucht, oder in dem Falle, wenn sich der Besitzer selbst fahren will, umgedrehet werden kann, und die Einige ein **Cabriolet** nennen. (Siehe Th. VII, S. 501.) **Brancardschaise** (nicht, wie in Sprengels Handwerke und Künste XIII Samml. S. 185, steht: **Brandgartschaise**), ist zu einem einzigen Pferde eingerichtet. Die **Chaise zu sechs Personen**, ist erst neuerlich Mode geworden. Sie gehört zu denen, die eine Klappe haben, und zwischen Klappe und Kasten kann auf jeder Seite ein Bret oder Sitz geleget werden, worauf zwo Personen sitzen. Hierzu kann man auch den so genannten **Wurstwagen** rechnen, welcher noch in manchen Gegenden auf Jagden gebraucht wird, weil darauf viele Personen fahren können. Dieser Wagen hat in einiger Entfernung zwey Chaisenkasten, worin

in die Damen sitzen, und zwischen diesen Kasten ist in der Mitte des Wagens, nach seiner Länge, ein schmahles Bret, worauf die Mannspersonen hinter einander wie auf einem Sattel sitzen.

Die zuletzt gedachten Chaisen können deutsch, oder auch französisch, gemacht werden.

Chaland, siehe **Kunde**.

Chalcedon, (sprich **Kalcedon**) **Chalcedonier**, **Calcedon**, **Calcedonier**, L. Chalcedonius, Fr. Calcédoine, ist ein halb durchsichtiger, etwas trüber, wie mit einem Nebel durchzogener Quarz- und Horn- artiger, größten Theils weißgrauer Stein, welcher auch zuweilen an andern, wiewohl jederzeit gebrochenen, Farben Theil nimmt, und sich sowohl in Schichten und Lagen, als auch kieselförmig, findet. Es erzeuget sich derselbe in den felsigen und bergigen Gegenden, nesterweise und in unförmlichen Stücken; auch wird er häufig als Kiesel angetroffen. Es gibt auch einen traubenförmigen, den man im 1 St. des III B. des Berl. Magaz. S. 30, fgg. beschrieben findet. In allen Chalcedonarten trifft man häufig Flecken von verschiedenen Farben, und allerley Naturspiele, welche zuweilen Insecten und andere Bildnisse vorstellen, an. Sowohl in dem orientalischen, als europäischen, besonders in dem zweybrücker, erzeugen sich Mose, Bäumchen und Landschaften, von gelber, brauner, schwarzer, grüner und rother Farbe, von welchen die letztern die seltensten sind. Die orientalischen Steine dieser Art, werden von einigen Kaufleuten, und besonders von den Engländern, **Mockhasteine**, von andern **Mochi**, genannt, weil sie in dem Hafen zu Mockha eingekauft, und von da nach Europa gebracht werden.

Der Chalcedon findet sich in allen Theilen der Welt, und wird der orientalische, besonders der ceylanische, für den besten gehalten. Er hat auch wirklich eine feinere Mischung, als der europäische. Letztern erhält man aus Italien, Ungarn, Sachsen, Böheim, Schlesien, aus

dem Herzogthume Zweybrück, der Grafschaft Hohenstein, u. a. O. mehr. Aus Island wird er besonders häufig als Kiesel gebracht. Er schneidet mit seinen scharfen Seiten, wie der Feuerstein, Glas.

In Ansehung der Farben, die aber doch jederzeit, wie ich oben erwähnt habe, gebrochen sind, gibt es 1) graubläulichen, welcher von einigen **Regenbogen-Chalcedon**, L. Iris chalcedonica, genannt wird, weil er, wenn er bauchicht oder erhaben geschliffen ist, und verschiedentlich nach der Sonne und dem Lichte gedrehet wird, wie der Opal in mehrere Farben ausbricht; er sieht dem so genannten Elementsteine und sächsischen Opale sehr ähnlich, und spielt dann und wann bläulich, gelblich und violet. Die Alten haben öfters diesen graublauen Chalcedon, als Siegelsteine geschnitten; und er wird von einigen Alterthumsliebhabern für Amethyst ausgegeben. Er findet sich vorzüglich schön auf Ceylon, Island und in Sibirien, und zuweilen in den schönsten Tropfstein-artigen Stücken. Es gibt 2) röthlichen, wovon eine Art ein wenig in die Purpur- und eine andere in die Carneol- oder Fleischfarbe, fällt; 3) grünlichen, welcher sich selten findet, und eigentlich zu den Gattungen der Praser gehört: 4) bräunlichen; 5) weißgrauen, welcher beynahe wie eine magere durchscheinende Milch aussieht, und daher auch Milch-Chalcedon genannt wird; 6) Perlenmutter-ähnlichen, nicht nur in Ansehung der Farbe, sondern auch des wolkichten Ansehens.

Wenn der Chalcedon mit Onyx zusammen gewachsen ist, wird er **Chalcedonyx** genannt. Manchmahl findet man auch den Chalcedon mit Amethyst vereinigt.

Die Chalcedonier werden zu Petschaften oder Siegel-Ringen, Ohrgehenken, Hemdeknöpfchen rc. genommen, weil sie sich nicht nur gut schneiden und stechen lassen, sondern sich auch rein abdrucken, und kein Wachs an sich ziehen. Weil sich der Chalcedon zuweilen auch

in großen Stücken findet, so werden auch Schalen, und andere große Gefäße und Zierrathen daraus gearbeitet; wie denn auch, nach Einiger Meinung, die bey den Alten so hoch geachteten, und von ihnen so genannten Gefäße, Murrhina, aus Chalcedon bestanden haben sollen. Heut zu Tage hat der Chalcedon selbst, da er so häufig gefunden wird, keinen erheblichen Werth, sondern die Größe und die Arbeit bestimmen vornehmlich den Preis desselben.

Man weiß den Chalcedon aus Glas so künstlich nachzumachen, daß er dem orientalischen sehr gleich kommt. Die Verfälschung geschieht mit Krystall und Silberkalk, wenn beydes in einem Schmelzofen einen Tag lang zusammen geschmelzet wird. Siehe auch Th. I, S. 271.

Chalcedon-Jaspiß, siehe unter **Jaspiß.**

Chalcedonisch, Fr. Chalcédoineux, oder Chalcédonieux, ist ein Kunstwort der Juweliere, und wird von einem Fehler gesagt, der sich in unterschiedlichen Edelsteinen findet, da man, wenn man sie drehet und wendet, einige Zeichen oder weiße Flecken gewahr wird, die denen am Chalcedonier gleich sind. Dieser Fehler äussert sich absonderlich an den Rubinen und Granaten, die man von unten her ein wenig aushöhlet, um ihnen diese Flecken zu benehmen.

Chalcedonische Narzisse, siehe unter **Narzisse.**

Chalcis, siehe unter **Sardelle.**

Chaldron, heißt in England, ein Kohlenmaß von 36 Scheffeln.

Challe, siehe **Waffeleisen.**

Challes, sind gewisse Stücke Stoff, 1½ Elle lang und 1 Elle breit, die an beyden Enden eine Einfassung haben, welche wie gestickt aussieht, aber auf dem Weberstuhle gemacht und ungefähr 1 Fuß breit ist. Sie werden in dem Königreiche Cachemir, in der großen Tatarey in Asien, verfertiget. Die Indianer, welche Mogols heißen, Männer und Weiber, tragen sie im Winter um den Kopf, und lassen sie als einen Mantel über die linke Schulter hangen.

Es werden zweyerley Gattungen davon verfertiget; einige von der Landeswolle, welche feiner und zarter, als die spanische, ist; andere aber von einer Wolle, oder vielmehr von Haaren, die man Touz nennet, und die man von der Brust einer gewissen Art wilder Ziegen in Groß-Tibet bekommt. Diese sind, in Ansehung jener, viel theurer; es ist aber auch kein Castor so reich und zart; nur Schade, daß die Würmer leicht hinein kommen, wenn sie nicht öfters aus einander gewickelt und an die Luft gehänget werden.

Chalons, (vulgo **Challong, Chalon, Schalong,**) ist ein wollener Zeug, welcher feiner, als Rasch und Soy, ist, und zu **Unterfuttern** in Mannskleidern gebraucht wird. Er hat seinen Nahmen von der Stadt Chalons in Champagne, wo er vermuthlich zuerst fabricirt worden ist. Sonst wird auch die beste Gattung in England gemacht, wegen der bessern Güte der dasigen Wolle. Man verfertiget auch die Chalongs extrafein, mittelfein und ordinär in Deutschland, sonderlich in Thüringen (zu Mühlhausen, Langensalze ꝛc.) auf dem Eisfelde, ingleichem zu Berlin ꝛc.

Der Chalons unterscheidet sich von dem Rasch bloß dadurch, daß er etwas breiter, von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt ist, und nachher in der Presse vermittelst der gut geheitzten Eisen einen schönen Glanz erhält.

Chalotte, siehe **Schalotte.**

Chalotten-Gras, Poa bulbosa *L.*; s. **Zwiebelgras.**

Chaluppe, (sprich **Schaluppe**) Fr. Chaloupe, Chalouppe, Holl. Chalœp-Boot, Sloep, Engl. Shallop, heißt ein kleines, leichtes, hinten und vorn spitziges Fahrzeug, welches größere Schiffe mit sich führen, um Personen und Sachen ans Land zu setzen, oder sie an Bord zu bringen, oder, wenn buchsirt werden soll, die Anker voraus zu führen, und insonderheit mit andern Schiffen die Communication zu unterhalten. Daher der **Chaluppen-Meister**, Fr. Maitre de Chaloupe, Holl. Slœp-Meester, ein Schiffsbedienter, der die Chaluppe führet, und alles, was derselben gehöret, in seiner Verwahrung hat.

In dem Hafen oder auf der Rhede wird die Chaluppe ausgesezt und mit einem Taue hinten an das Schiff gehängt; auf der See oder dem hohen Meere aber, absonderlich bey entstehendem Sturme, in das Schiff genommen, und oben auf das Verdeck gesetzt. Die grossen Schiffe haben bisweilen 2 oder 3 Chaluppen, deren sie sich nach Gelegenheit bedienen können. Man hat auch in Stücke zerlegte Chaluppen, die man auf dem Schiffe mitführet, und erst im Nothfall zusammen setzt. Fr. Chaloupe en fagot.

Chama, Gienmuschel, siehe unter **Muschel.**

Chamæbalanus leguminosa, siehe **Erdnuß.**

Chamæbatus, siehe unter **Brombeere.**

Chamæcerasus, siehe Arbutus, **Kirsche.** (**Hecken=**)

Chamæcissus, siehe **Gundermann.**

Chamæcistus, Sonnengünsel, siehe unter **Günsel.**

Chamæclema Hall. siehe **Gundermann.**

Chamædrys, siehe **Gamanderlein. Mastixkraut.**

Chamäleon, (sprich **Kamäleon**) S. Chamæleon, Fr. Caméléon, eine Art Eidechsen, die ungefähr 2 Zoll dick, und 1 Fuß lang ist, sich auf den Bäumen aufhält, und eine lange Zunge hat, mit welcher sie Insecten fängt. Da dieses Thier wegen des merkwürdigen Umstandes, daß es seine Farbe nach der Beschaffenheit seiner Leidenschaften und Empfindungen verändern soll, schon seit langen Zeiten her das Sinnbild eines unbeständigen Menschen gewesen ist, der seine Gesinnungen nach Maßgebung seines Nutzens alle Augenblicke verändert: so muß ich bey dieser Gelegenheit einen unter dem größesten Theile des Publicum im Schwange gehenden Irrthum anzeigen.

Was von diesem Thiere insgemein behauptet wird, ist ungefähr folgendes: „Wenn es schläfrig und träge ist, „wird es über den ganzen Leib weiß: wenn es von der „Sonne beschienen wird, ist es kohlschwarz, zuweilen „auch purpurroth, mit weißen Flecken; reitzet man es

„zum

„zum Zorne, so zeigt es sich mit schwarzen Flecken auf „einem weißen Grunde; zur andern Zeit ist es gelbgrün„lich; überhaupt nimmt dasselbe alle Farben der Gegen„stände an, denen es in der Nähe ist, u. s. f." In dieser Erzählung ist das Wahre vom Falschen zu unterscheiden. Selbst diejenigen, welche behaupten, daß das Chamäleon alle Farben der Gegenstände, denen es in der Nähe ist annehme, sagen: daß es nur von der schwarzen, grünen, gelben, nie aber der rothen und weißen Farbe zu verstehen sey. Die schwarze Farbe ist eigentlich die natürliche Farbe dieses Thieres; diese verändert sich ins Graue, hernach ins Grüne und Bläuliche, sodann ins Grüne und Gelbgefleckte. Nun ist es wahr, das Chamäleon sieht oft im Grünen grün oder gefleckt aus; man kann es aber auch auf weiß Papier setzen, und es wird schwarz oder grau aussehen. Wenn daher seine Farbe mit der umstehenden Sache einige Aehnlichkeit hat, so muß man das nicht als etwas Wesentliches, sondern Zufälliges, ansehen.

Zuweilen verändert das Chamäleon auch seine Größe und Figur. Jetzt scheint es groß und fett zu seyn, in einer Stunde darauf wieder kleiner und mager. Diese Erscheinung wird mit dazu dienen, die wahre Ursache seiner Farbenverwandlung einzusehen. Das Thier ist sehr furchtsam, aber auch sehr boshaft, folglich mit zweyerley ganz entgegen gesetzten Affecten gequält. Es hat ausserdem wenig Fleisch und Blut; das meiste ist eine sehr durchscheinende Haut und dünne Säfte, dabey eine, zu allen Figuren geschickte, große Lunge. Wenn es nun furchtsam ist, so zieht es sich zusammen, wird mager und klein, und zwar dadurch, daß es die Falten seiner Lunge enge zusammen leget. Bey andern Affecten hingegen bläset es die Lunge auf, und verursachet, durch die in die durchscheinende Haut getriebenen mehreren oder wenigeren Säfte, eine verschiedene Strahlenbrechung; und das ist die wahre Ursache dieser Naturbegebenheit, welche freylich

lich wunderbar, aber nicht deswegen wunderbar ist, daß die neben ihm befindlichen Sachen ihre Farben dem Chamäleon mittheilen.

Die Vermehrung des Chamäleons geschieht, wie bey andern Eidechsen, durch Eyer, welche von der Wärme des Klima ausgebrütet werden; denn das Vaterland des Chamäleons sind bloß die wärmern Erdstriche, sonderlich des Morgenlandes, als: Aegypten, Marokko, Siam, das Vorgebirge der guten Hoffnung, Madagascar, Mexiko rc. Sie halten sich sonderlich in den Hecken vor Cairo sehr häufig auf, weil sie an den daselbst befindlichen vielen Insecten, welche sich aus dem Schlamme des Nils erzeugen, sehr reichliche Nahrung finden.

Im Orient setzt man des Nachts ein Chamäleon in ein Zimmer, und zündet ihm ein Licht an, daß es die Insecten vertilge. Und in Smyrna genießen diese Thiere eben die Achtung, als bey uns die Canarienvögel und Eichhörnchen, indem sie zur Lust in Bauern gehalten werden, und den orientalischen Schönen, die ohnedies sehr viel lange Weile haben, zum Zeitvertreib dienen.

Chamæleuce, siehe **Huf-Lattich.** No. 1.

Chamæmespilus, Brustbeerleinbaum; s. Th. VII, S. 130.

Chamæpitys siehe **Cypresse.** (**Feld-**)

Chamærhododendros, siehe Th. I, S. 426.

Chamærhododendros Pontica maxima, mespili folio, flore luteo; siehe Th. IV, S. 673, und **Rosen-Lorber.**

Chamærops, Zwergpalme; siehe unter **Palmbaum.**

Chamærubus, siehe unter **Brombeere.**

Chamaroch, siehe **Bolumbac.**

Chamarriren, (sprich Schamarriren) **Chameriren,** aus dem Franz. Chamarrer, besetzen, verbrämen, bezieren, mit Gold- oder Silberspitzen, Tressen, Borten, Galonen, Schnüren, u. d. gl. Daher die **Chamarrirung,** Fr. Chamarrure.

Chamarrure à la bourgogne, siehe Th. VI. S. 284.

Chambellan, siehe **Kammer-Herr.**

Chambertin, eine gute Sorte Burgunderwein.
Chambranle, siehe unter Gesims.
Chambre, siehe **Gemach. Kammer. Stube, Zimmer.**
Chambrette, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 456.
Chambrière, s. **Kammermädchen. Spinnrockenbrief.**
Chambriere, Fr. Chambrière, eine lange lederne Peitsche, deren sich die Bereiter beym Zurichten der Pferde bedienen.
Chameau, siehe **Kamel.**
Chamelæa, siehe **Seidelbast.**
Chamelot, Chamlot; siehe **Camelot.**
Chamelouque, Chamelouque, ein vormahls Mode gewesenes langes Frauenzimmerkleid von seidenem, halbseidenem oder wollenem Zeuge mit Schlaffrock-Aermeln und glatt anliegendem Leibe, auch einem Schweife oder einer Schleppe, die bey Frauenzimmern von Stande so lang geschnitten war, daß sie aufgesteckt werden mußte; dahingegen Personen von geringerer Würde sie kürzer und gleichaus trugen.
Chameriren, siehe **Chamarriren.**
Chamille, siehe **Kamille.**
Chamois, siehe **Gemse.**
Chamoiseur, der Sämischgärber; siehe unter **Gärber.**
Chamomilla, siehe **Kamille.**
Champ, siehe **Acker. Feld.**
Champagne, ein Drift bey den Färbern; s. Th. V, S. 643.
Champagner Wein, siehe unter **Wein.**
Champan, siehe **Garben-Recht.**
Champane, eine in Ost-Indien und besonders in Japan gebräuchliche Art Fahrzeuge, woran gar kein Eisen, sondern alles durch Verzapfungen und hölzerne Zwecke zusammen gefügt ist. Sie haben, in Ansehung der äussern Gestalt, viel Aehnliches mit einer Fähre. Oben ist eine Art Küche, und unten im Raume eine Cisterne. Das Segel wird vermittelst eines Haspels aufgehißt, und das Schiff hat ein Steuerruder, und zwey andere große Ruder.
Champart, der Kehrzehend; siehe **Zehend.**

Cham-

Digitized by Google

Champartage, der zweyte Kehrzehend; s. eben daselbst.

Champignon, (sprich Schampinjon) eine aus dem Franz. entlehnte Benennung eines eßbaren Schwammes mit einem Stiele und einem gewölbten, schuppigen, weißlichen Hute, dessen Blätter braunroth sind.

Die vornehmsten eßbaren und in der Haushaltung gebräuchlichen Schwämme, sind: der Mosschwamm (Mousseron), der Eyerschwamm oder Pfifferling, der Pilz, die Morchel die Truffel und der Champignon. Von den erstern Arten werde ich unter besondern Artikeln handeln.

Den **Champignon,** oder **Feldschwamm,** L. Agaricus campestris *Linn.* nennet Bauhin auf Deutsch Heiderich, Heideschwamm, Heiderling, oder Drüschling, Tabernämontan aber Treutschling, in Bayern Gegarling, in Böheim Herrenschwamm, in Steyermark Angerling. Sie kommen wie runde Kugeln, in Gestalt einer Nuß, aus der Erde; alsdann sind sie am schmackhaftesten, und wenn man sie in Essig einmachen will, müssen sie ganz jung gepflücket werden. Nur muß man sich hüten, daß man sie nicht mit den zu gleicher Zeit gemeiniglich ebenfalls wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Bofisten oder Lycoperdis (s. Th. VI, S. 101, f.) verwechsele. Diese unterscheiden sich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder, anzufühlen ist, die von den Champignons hingegen ist glatt; an jenen ist kein Stiel, und wenn man sie drückt brechen sie aus einander, und enthalten in einer merklichen Haut eine mehlichte Substanz, welche, wenn sie älter werden, zu einem schwarzen Staub wird. An den Champignons bemerkt man den besondern Stiel, und die schon röthlich hervor scheinenden Blätterchen. Diese wachsen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht, in luftigen Eichhölzern, in den Gärten, wo fauler Mist untergegraben ist, oder auf alten Spargelfeldern, auch auf Mist-Beeten, wie man denn auch, um sie täglich zu haben,

beson-

kenbaren Boden dazu anzulegen pflegt, wie ich bald umständlicher zeigen werde.

Sie wachsen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmahl welche gefunden hat, pflegt man täglich wieder dergleichen zu finden, vornehmlich, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. Ihre beste Zeit ist im August und September. Die im Anfange sich zeigende weiße Kugelformen sich bald weiter aus einander, und so zeigt sich der Hut in Gestalt einer hohlen Halbkugel. Die äussere Schale ist weiß; zuweilen fällt sie etwas in das Röthliche oder Bräunliche. Gewöhnlich ist sie glatt und glänzend, seidenartig, wenn die Champignons guter Art haben; manchmahl hingegen [illegible] etwas rauh und wird schuppig. Sie haben inwendig viel weißes Fleisch, und, wenn sie recht fest sind, einen weißlichen Saft. Die Unterfläche stellt Streifen, gegen den Stiel zu, abgeschnittener Blättchen von ungleicher Länge, und angenehmer röthlicher Farbe, bedeckt. Die Farbe ändert sich, nachdem die Champignons lang oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachsen sind, und ist bald heller, bald dunkler. Die Blättchen lassen sich leicht vom Fleische trennen, und werden, wenn die Champignons gegessen werden, heraus genommen, wie man denn auch die äussere Haut abzieht; sind sie aber noch ganz klein, und noch nicht völlig ausgegangen, so bleibt beydes daran. Der Stiel ist gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mit gegessen, an alten aber ist er trocken und zäh. Er löset sich leicht vom Hute ab. Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergeht. Wenn sie einen Tag, oder darüber, alt sind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blättchen geben sich ganz hervor, und werden schwärzlich; alsdann ist das Fleisch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und sie taugen nicht weiter zum Gebrauch. Ihr Geruch ist angenehm und etwas erdhaft.

Es

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äussern Ansehen den Champignons gleich sehen; man erkennt aber diese bald am Geruch, und an den röthlichen fettigen Blättern. An den ähnlichen sind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher oder weißer Farbe, oder sie haben fast gar kein Fleisch, oder einen verdächtigen Geruch.

Die Champignons erzeugen sich fast auf allen Wiesen und an andern feuchten Orten von selbst, und Herr Prof. Gleditsch, welcher der hiesigen kön. Academie der Wissenschaften ganz entscheidende Versuche hierüber mitgetheilt hat, schließt daraus mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß sich der Same der Champignons überall in der Luft ausbreite, und daß dieselbe mit ganzen Wäldern junger Pflanzen angefüllt sey, die wir mit jedem Athemzuge in uns ziehen.

Um die Champignons zu jeder Jahrszeit, frisch, und in der Nähe haben zu können, hat man verschiedene **Arten ihrer künstlichen Hervorbringung** erdacht.

Man braucht entweder diejenige Art der Fortpflanzung, welche auch mit dem Hauslauche, und den Kartoffeln und allen Erdschwämmen überhaupt von Statten geht, da man nähmlich die Champignons in Stücke schneidet, und diese Stücke in schweres Erdreich pflanzet, da denn jedes Stück einen neuen Champignon erzeugen wird.

Oder, man nimmt die Abschnittsel von den Champignons, wenn man sie säubert, und was etwa zum Essen nicht tauglich ist, wirft selbige auf ein von gutem Pferdemist gemachtes Mistbeet, und begießt solches mit dem Wasser, darin die Schwämme gewaschen sind, oder gekocht werden, oder mit dem ausgepreßten Safte der Schwämme: so wachsen die Champignons von selbst, und dauern 2 oder 3 Jahre lang.

Oder, man bringt dieselben vermittelst besonders hierzu angelegter Mistbeete oder Mistberge, (Fr. Meule de fumier) zum Wachsthum. Zuvörderst muß ich den Unterschied zwischen einem Mistbeet und Mistberge, und beyder ihre verschiedene Gegenstände erklären.

Ein

Ein Mistbeet anzulegen, hat man zweyerley Ursachen. Einige thun es, um den Mist und die viele Mühe zu ersparen; Andere, weil es ihnen an dem weißen Schimmel mangelt, ohne welchen die Champignons auf den Mist-Bergen nicht wachsen. Dieser Schimmel, welchen man **Schwammweiß**, Fr. Blanc de champignons, nennet, ist der an den Stielen der Schwämme, welche vorher entweder auf dem Mistbeete, oder auf dem Mist-Berge hervor gekommen sind, anhängende Theil des Mistes, welcher eine Art eines aus kleinen weißen Fäden bestehenden Ausschlages in Gestalt einer Rinde macht, welcher eine befeuchtende Kraft hat, und gleichsam der Same der andern ist.

Dergleichen Mistbeete macht man im December auf folgende Art. Man gräbt zuvörderst das dazu bestimmte Stück Land 6 Zoll tief aus, macht es 2 Schuh breit, und von beliebiger Länge. Man wirft die Erde, welche aus diesem Graben kommt, auf die Seiten, und füllet ihn mit kurzem Mist, worunter viel Roßäpfel gemengt sind. Man macht das Beet bauchicht, so daß es in der Mitte 2 Schuh Höhe bekommt. Hierbey sucht man, so viel als möglich, den Mist gleich einzutheilen, und ihn daher bey der Zurichtung fein gleich zu treffen. Hierauf bedeckt man die ganze Oberfläche des Mistbeetes mit ungefähr 1 Zoll von eben der Erde, welche man ausgeworfen hat, und läßt sie in diesem Stande bis zu Anfange des Aprils. Alsdann wirft man, 3 Finger hoch, lang Wirrstroh darauf, und wartet mit Geduld, bis die Champignons treiben. Wenn die Jahrszeit günstig ist, fangen dieselben im folgenden Monathe, oder spätestens im Junius, sich zu zeigen an. Von Zeit zu Zeit besieht man das Mist-Beet, damit man sie sogleich einsammeln kann, wenn sie gut sind. Wenn einmahl der Anfang gemacht ist, muß man alles, was die gehörige Größe hat, alle 2 Tage fleißig einsammlen. So oft man dieses thut, muß man das Stroh, welches man, wenn man sie suchet, wegzu-

nehmen genöthigt ist, wieder darauf legen, und das ganze Beet, wenn sich das Wetter nicht zum Regen anläßt, ein wenig besprengen. Dergleichen Beete tragen 4 Monathe, und bisweilen noch länger, reichlich, zumahl wenn der Mist gut, und wohl durchgearbeitet worden ist. Hierbey kommt auch vieles auf den Boden an, welcher sandig seyn muß. Bey dergleichen Erdreich, muß man auch Misterde, oder Sand, unter die Erde, womit man den Mist bedeckt, mengen, auf den Grund der Gräben Kalkschutt bringen, und sodann mit ein wenig von gedachter Erde auf vorerwähnte Art bedecken, damit das Wasser besser ablaufen kann. Wenn zuletzt diese Beete nichts mehr tragen, reißt man sie ein, und leget allen darauf befindlichen Schimmel beyseit, um sich dessen bey den Mistbergen zu bedienen. Der übrige Mist ist fast sämmtlich in Erde verwandelt, und kann zur Bedeckung allerley Samen genutzet werden.

Die Mistberge haben den Vortheil vor den Mistbeeten, daß sie viel eher tragen, auch zu allen Jahrszeiten gemacht werden können. Sie erfordern aber mehr Arbeit und Kosten. Man hat, ausser im Winter und Frühlinge, keinen guten Fortgang zu hoffen, wenn sie auf einem trocknen und sandigen Boden angeleget werden. Man muß nur im heißesten Sommer frische Erde, und eine etwas schattige Lage wählen. Wenn die Erde ein wenig fett ist, so ist die beste Zubereitung, welche man machen kann, daß man gleich anfangs auf den ganzen Platz, welchen man brauchen will, einen Fuß hoch Kalk-Schutt legen, und denselben wieder mit etlichen Zollen Sand bedecken läßt, welcher recht eben gemacht und wohl zusammen geschlagen werden muß. In Ermangelung des Kalkschuttes kann man kleine Steine nehmen. Diese Materien verursachen, daß das Wasser leichter und tiefer hinein dringen kann, und daß die Mistberge einiger Maßen trocken bleiben, welches zur Erhaltung ihrer Wärme, worauf ihre Fruchtbarkeit beruhet, nothwendig ist.

Nach-

Nachdem der Platz solcher Gestalt zugerichtet worden, führet man den Mist herbey, welchen man, ehe man sich dessen bedienet, einen Monath lang auf einem Haufen liegen läßt, und verhütet, daß keine Hühner dazu kommen und darin scharren können. Man muß auch darauf sehen, daß die Pferde, von welchen der Mist ist, nicht, anstatt des Habers, mit Kleyen gefüttert seyn, weil dieses ihren Koth unkräftig machet. Hierauf richtet man den Platz zu den Mistbergen zu, und zieht eine Schnur, damit sie in eine gerade Linie zu stehen kommen. Man macht sie so lang als man will, 3 Schuh breit, und nur 1 Schuh hoch. Man zieht zugleich, indem man mit dem Miste hanthiert, die etwa darin befindlichen Strohhalme heraus, und begießt den Berg, wenn man völlig damit fertig ist, stark. Vier Tage darnach wendet man allen Mist wieder um, nimmt ungefähr den dritten Theil davon weg, ersetzt dessen Stelle mit dem kürzesten neuen Miste, den man finden kann, und gibt dem Mistberge die Gestalt, die er behalten soll, d. i. man macht ihn 2 Schuh breit, und nur 14 bis 15 Zoll hoch. Nach sechs Tagen bringt man von Schuh zu Schuh, 4 Zoll breite Stücke von oben gedachten Schimmel darauf, leget sie dem Miste gleich ein, und erhöhet sogleich den Mistberg wieder, d. i. man thut den dritten Theil des alten Mistes wieder darauf, welchen man übrig behielt, da man den Berg um 1 Schuh schmähler machte, und richtet ihn bauchicht zu. Zween oder drey Tage darnach, wenn sich der Schimmel wohl angehängt hat, schlägt man den Mistberg mit dem Rücken einer hölzernen Schaufel rings herum, wodurch der Schimmel mit dem Miste zusammen gedrückt und verbunden wird, und zieht nachher alle über die Fläche hervor ragende Strohhalme mit der Hand heraus. Hierauf deckt man ihn, d. h. man wirft einen Zoll Erde auf die ganze Oberfläche; und wenn die Erde schwer ist, nimmt man halb so viel Misterde oder Sand darunter. Alsdann bedeckt man ihn mit 3 Zoll

neuem langen Miste; der oberste Theil aber darf nur leicht bedecket werden. Acht Tage nachher leget man wieder so viel darauf, und bedecket allezeit das oberste nur sehr wenig. Wieder acht Tage darauf nimmt man die ganze Decke weg, reinigt die ganze Oberfläche des Mistberges von dem kleinen Unrathe, welcher von dem Miste darauf geblieben ist, bestreuet ihn mit etwas wenigen von eben dem weggenommenen Miste, und wählet davon den längsten. Ueber diese kleine Bedeckung, welche man das Hemd nennet, leget man ungefähr 3 Zoll neuen Mist, welchen man 8 Tage zum voraus zubereiten, d. i. auf einen Haufen werfen und abtrocknen lassen muß. Wenn diese Decke gelegt ist, wirft man den noch übrigen alten Mist darüber, doch so, daß man das oberste nicht allzu sehr beschwere. Nach Verlauf von 14 Tagen decket man ihn auf, und läßt nur das Hemd, d. i. einen Finger dick Langstroh, darauf. Man sieht alsdann darunter nach, ob der Schimmel gewachsen ist, und ob die Schwämme hervorzukommen anfangen, und stecket, wo man deren einige gewahr wird, kleine Stöckchen dabey, um die Oerter zu zeichnen, damit man sie desto leichter finden könne, wenn man glaubet, daß sie ausgestochen werden können. Hat man auf diese Art nachgesuchet, so bedecket man den Mistberg wieder mit eben dem Miste, und auf eben die Art, wie vorher. Drey oder vier Tage darnach sieht man die bemerkten Oerter wieder nach, und sammlet was gut ist. Wieder vier Tage darauf decket man von neuem wieder den ganzen Mistberg auf obgedachte Art auf; und wenn er im guten Stande, d. i. viel Frucht zu tragen bereit ist, thut man die Stöckchen beyseit. Man kommt drey Tage darnach wieder, und findet, wenn das Wetter günstig ist, einzusammlen. Sobald dieses geschehen ist, decket man den Haufen wieder zu. Man fährt damit alle drey Tage fort, so lange als er etwas gibt; und dieses dauert gemeiniglich zwey oder drey Monathe. In heißen Tagen muß man sie täglich

oder alle zwey Tage begießen. Ist hingegen das Wetter rauh, so muß man erst alle vier oder fünf Tage einsammlen, und wenn es friert, das Beet wieder mit langem trocknem Miste, mehr oder weniger, nachdem die Kälte ist, bedecken, damit es beständig warm bleibe.

Im Winter sieht man öfters die Frucht verderben, wenn man nicht aufmerksam genug ist, sich nach den Veränderungen des Wetters zu richten. Bisweilen hat man ihn stark bedeckt, und wenn man ihn, sobald auf einen kalten Wind ein warmer folgt, nicht geschwinde aufdeckt, so erhitzt sich der Berg allzu sehr, und die Frucht verbrennt. Folgt hingegen auf die Wärme schleunige Kälte, muß man sorgfältig das Gegentheil beobachten.

Wenn endlich der Mistberg erschöpft ist, und nichts mehr hervor bringt, reißt man ihn um, nimmt den besten Schimmel von denen Oertern, wo die Schwämme gewachsen sind, weg, und verwahret ihn trocken, damit man denselben zu andern Mistbergen gebrauchen könne. Er hält sich zwey Jahre gut. Man hacket den Mist, und wirft ihn auf einen Haufen. Den feinsten leget man beyseit, und brauchet ihn zur Bedeckung der Samen; den längsten aber kann man zu Bedeckung der Artischocken und andererPflanzen brauchen. Man kann ihn auch mit neuem Miste vermischen, und daraus die Mistbeete für Melonen, Salate, u. s. w. wenn es die Jahrszeit leidet, machen. Diejenigen, welche keinen solchen Schimmel haben, können bisweilen dergleichen auf alten Haufen Pferdemist finden, wo er von selbst zu entstehen pflegt. In Ermangelung dessen, müssen sie mit etlichen Mistbeeten, wie ich sie oben beschrieben habe, den Anfang machen, und sich hierdurch Vorrath schaffen, welchen sie im folgenden Jahre brauchen können.

Man muß auch jedes Mahl, wenn man die Frucht, welche oft klumpenweise aufgeht, (welches die französischen Küchengärtner Rochers de champignon nennen) einsammlet, die leeren Plätze, welche dergleichen Klumpen hinterlassen, mit etwas Erde, die man unten von dem Mistberge nimmt, wieder ausfüllen.

Um diese Frucht zu allen Zeiten gewisser zu erhalten, können die Liebhaber in warmen Gewächshäusern oder Kellern, Mist-Berge machen, welche man zu rechter Zeit zurichten muß, damit sie mitten im Winter tragen. Bey dieser Einrichtung hat man nicht zu befürchten, daß sie verderben, wie in freyer Luft, wo der anhaltende Frost, Regen oder Schnee sie bisweilen ganze Monathe lang gleichsam in einer Schlafsucht erhalten. Allein, sie tragen auch viel weniger Früchte. Diese Mistberge werden eben so angelegt, wie die erstgedachten, nur mit dem Unterschiede, daß man sie, nachdem sie mit Erde gedeckt worden, nicht wieder bedecket; und sie erfordern nichts weiter, als daß man alle Zuglöcher verstopfe, damit keine Luft hinein kommen kann. Einen Monath darauf kommt die Frucht hervor, und alsdann muß man von Zeit zu Zeit, wenn man dieselbe eingesammlet hat, die ganze Oberfläche, wenn die Erde allzu dürr ist, ein wenig begießen. Diejenigen, welche weder Keller noch warme Gewächs-Häuser haben, können sie ebenfalls in gemeinen Glashäusern anlegen; in diesem Falle aber müssen die Mistberge eben so gewartet und in Acht genommen werden, wie in freyem Lande.

Die Ratzen und Feldmäuse machen sich bisweilen in diese Mistberge, sowohl wenn sie unter einem Dache, als wenn sie unter freyem Himmel sind, Löcher, und fressen die Frucht. Man muß sie daher wegzufangen suchen.

Bey der Einsammlung der Champignons von dem Mistbeete, hat man vorsichtig umzugehen. Man schneidet sie nähmlich mit einem Messer behutsam ab, damit die Wurzel in ihrem Stande bleibe. Man verliert zwar hierdurch den größten Theil des Stieles; allein, dieser Verlust ist geringe, indem auch die besten Stiele härtlich, die mehresten aber wurmig sind. Der Gewinn ist dagegen größer; denn unten an den Stielen ist eine Menge kleiner Champignons befindlich, diese bleiben in ihrem Wachsthume ungestört, und bekommen, durch das Abschneiden der sie erstickenden großen, Luft zum frischen Wachsthum, zumahl, wenn die abgeschnittenen Stiele mit lockerer Misterde dünn bedecket werden.

Hat man eine solche Menge Champignons, daß man sie nicht frisch verzehren kann, so trocknet man sie, um sie brau=

brauchen zu können, wenn die grünen mangeln. Nachdem sie nähmlich rein abgewaschen worden, reihet man sie an Fäden, und läßt sie an der freyen Luft hängen, bis sie trocken genug sind. Einige pflegen sie auch wohl vorher einmahl aufwallen zu lassen. Man hebet sie hierauf trocken in papiernen Beuteln auf, und thut sie einige Stunden vorher, ehe man sich ihrer bedienen will, in lauliches Wasser.

Um das so genannte **Champignonpulver** zu machen, nimmt man 2 Loth kleine weiße Messchwämme (Mousserons), 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, eben so viel Morcheln, ½ Loth weissen Pfeffer, ½ Loth Nelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen, und stößt alles wohl unter einander zu Pulver. Dieses Pulver gibt an allerley Brühen, Fricassée, Pasteten und Gebackenem, einen Geschmack, als ob frische Champignons selbst darin wären.

Eine andere Vorschrift zur Bereitung des Champignonpulvers, findet man im 2ten Th. der zum zweyten mahl hundert und eine Kunst, 1761, 8. S. 24, f. angegeben.

Um die Champignons einzumachen, läßt man sie eine Weile in Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läßt, schneidet die großen in Stücke, die kleinen aber läßt man ganz; thut solche in einen Topf, und läßt sie mit ein wenig Wasser und Salz kochen, nimmt den Schaum ab, gießt die Brühe herunter, seihet die Champignons in einem Durchschlage wohl ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Zugleich macht man Essig siedend, und wirft halbgestoßenes Gewürz, als: Pfeffer, Muskaten-Nuß, Muskatenblüthe, Cardamomen, Lorbeerblätter, und etwas Rosmarin oder Thymian, hinein, läßt diese Sachen ein wenig mit einander aufsieden, und gießt sie, wenn sie kalt geworden, über die Champignons, welche man sodann an einem kühlen Orte wohl verwahret. Man kann sie entweder zu Brühen und andern Speisen, oder zum Braten, gebrauchen.

Frisch werden die Champignons auf mancherley Art angewendet. Jedoch führen auch die besten Arten derselben beständig etwas Giftiges bey sich, welches von den Würmern herkommt, die sich an selbige anhängen, oder einen Theil davon ausmachen. Bey frisch gepflückten Champignons sind diese Thierchen noch nicht völlig entwickelt, und daher auch nicht so gefährlich, als wenn sie zur Vollkommenheit gelangt sind, in welchem Stande sie sich befinden, wenn der Champignon 2 oder 3 Tage gepflückt gewesen ist. Man waget viel, wenn man dergleichen Champignons brauchet. Ist die Zeit, wenn sie gepflückt worden sind, unbekannt, so muß man, wenn man sie gebrauchen will, folgendes beobachten. Man wirft die Champignons, wenn sie wohl gesäubert und gewaschen worden, in heißes Wasser, welches mit etwas Weinessig vermischt worden ist. Die Schärfe des Essigs vernichtet das Gift, welches ihnen von den Würmern etwa mitgetheilet worden ist. Man darf sie nur einige Augenblicke in diesem Wasser lassen; nachher kann man sie ohne alle Besorgniß essen.

Um Champignons wohl zuzurichten, muß man zuvörderst die welken, faulen und andere bedenkliche Champignons wegwerfen, und die guten und frischen dagegen sauber abputzen, hernach solche in frisches Wasser werfen, aus demselben heraus waschen, sodann einige Augenblicke, um vorgedachter Ursache willen, in mit Weinessig vermischten heißen Wasser liegen lassen, endlich heraus nehmen und wohl abtrocknen lassen. Hierauf setzt man, in einer Casserolle oder einem Tiegel, Butter über die Kohlen, thut die Champignons hinein, und röstet sie ein wenig, gießt Fleischbrühe darauf, würzet sie mit Salz, Ingber und Pfeffer, und läßt sie kochen, thut hiernächst eine Handvoll gehackte grüne Petersilie (oder Essig und Zwiebeln) daran, und schicket sich zum Anrichten. Vorher zerquirlet man noch ein Par Eyerdotter, und gießt von der Brühe, welche an dem Cham-

pignons ist, etwas darein ab, rühret beydes fleißig, daß es nicht zusammen laufe, schüttet dieses wieder an die Champignons, und richtet sie an. Man kann auch etwas Pomeranzen- oder Citronensaft darüber gießen.

Einige **braten** die Champignons gleich roh und ungebrühet, in Butter oder Baumöhl; oder **kochen** sie in geringen so genannten Kochwein, und thun Salz nebst anderer Würze daran. Andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebenes Brod darüber. Am häufigsten findet man die Champignons **an den Rogouts, gedörrt, gedämpft, gebacken**, und auf andere Weise mehr, zugerichtet. Wenn sie ein wenig groß sind, **füllet** man sie, macht davon ein besonderes Gericht mit Sahne und der Ober-Rinde eines runden Brodes, wovon man die Krume abgenommen; dieses nennet man ein **Champignon-Brod**, und braucht es stark zu Beygerichten.

Champignon-Torte. Wenn die Champignons etwas geweichet oder rein gemacht sind, muß man sie ganz klein hacken, und alsdann mit etwas süßer Sahne, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronenschalen, und einem Stückchen Butter auf dem Feuer abrühren, daß alles dick wird, hieraus abkühlen lassen, und in eine Torte verfertigen.

Von Verbreitung der Champignons, s. das 16 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755; und das 79 St. ders. v. J. 1756.

Vom der Vermehrung und Wartung des Champignons, aus dem XI Th. der Nouv. Bigarrure übers. st. im 19 St. ders. v. J. 1755, desgl. im 127 St. der Lpz. Samml. 1755, 8. S. 586—591.

Beschreibung der Erdschwämme, ihrer verschiedenen Arten, ihrer Eigenschaften, ihrer Wartung, u. s. w. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen, Lpz. 1756, 8. S. 232—244.

Questions sur les champignons, st. im *Journ. oecon.* Sept. 1758. S. 421, f.

Anmerkungen von den Champignons und Baumschwämmen, st. im 12 St. des 3 Th. des physikal. und ökon. Patr. Hamb. 1758, 4. S. 91—93.

Von den Erdschwämmen oder Champignons, s. neues gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760, Hamb. 8. S. 344—352.

Digitized by Google

Bemerkung bey Champignons auf einem Mistbeet, st. im 44 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1765.
Avis sur les champignons, st. in No. 13 der *Gaz. salut.* v. J. 1769.
Sur l'usage des champignons. Morceau tiré de l'Univ. Magaz. st. im No. 3 der *Gaz. salut.* v. J. 1774.
Expérience concernant la génération des champignons, par Mr. GLEDITSCH st. im V Th. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1749, S. 26—32. und Deutsch, im 4 St. des VIII B. des Hamb. Magaz. S. 409—418.
Otto v. Münchhausen Nachricht von einigen eßbaren Schwämmen, st. in dessen Hausvater, III Th. 1 St. S. 201—214.
Eb. Dess. Nachricht von Schwamm- oder Champignonsbeeten, st. im 3 St. dess. S. 747—751.
Von den Erdschwämmen und deren Hervorbringung, s. Switzers übers. Methode, die Italiänischen *Brocoli* rc. Lpz. 1755, 8. S. 16, fgg.

Die Champignons, die auf den Wiesen wachsen, hält man überhaupt für sicherer und besser, als diejenigen, die in den Wäldern wachsen, wo oft die giftigen neben den gesunden hervor kommen und ihre Unterscheidungszeichen manchmahl so unmerklich sind, daß man sie leicht verkennen kann.

Daß man **giftige Champignons** bekommen habe, merkt man anfänglich an einer Schwere der Glieder, und einer augenblicklichen Aufblähung der Gegend des Magens. Der Kranke, der sehr beschwerlich Athem hohlt, klagt nicht allein, daß er keine Luft schöpfen kann, sondern auch, daß ihm der Hals zugeschnürt zu werden scheine. Zuweilen kommt der Schlucken, zuweilen ein Erbrechen, zuweilen eine Verhaltung des Urins dazu, oder er ist wenigstens, wenn er ja fließt, sehr dick und dunkel. Diese Zufälle des ersten Grades der Krankheit werden bald von viel ärgern begleitet. In der zweyten Periode, wird das Athemhohlen immer beschwerlicher, der Puls wird klein, es erfolgen wechselsweise Ohnmachten, endlich Schauer und kalter Schweiß, welcher ein Zeichen der Fäulung ist, und den nahen Tod ankündiget.

Es würde schwer seyn, die Ursache dieser Zufälle aus dem schwammichten Wesen oder der Löcherigkeit der Champignons herzuleiten. Aus vielen Ursachen wird wahrscheinlich, daß die vornehmsten wirkenden Ursachen dieser übeln Zufälle wirksame

und

und durchdringende Körperchen sind. Man hat Beyspiele, daß giftige Champignons, die man nur eine Zeitlang in der Hand gehalten, Convulsionen und andere ähnliche Zufälle erregt haben. le Monnier fand an einer Person, die von einem giftigen Champignon gestorben war, als er sie öffnete, daß die Ursache ihres Todes in der Entzündung zu suchen war, welche der Saft gemacht hatte. Ob man nun gleich hieraus schließen sollte, daß dieses Gift auf eben die Weise, wie andere viel stärkere scharfe Gifte, durch den Genuß vielen lauen Wassers, der Milch und des Oehls, geschwächet und gedämpfet werden müßte: so lehret doch die Erfahrung, daß alles dieses fruchtlos sey, und daß man zu einer ganz andern Arzeney seine Zuflucht nehmen müsse, welche, zu allem Glück, ein Hausmittel ist.

Gleichwie die Champignons, wie die Muscheln, sich, mit sauren Brühen zugerichtet, mit mehrerer Sicherheit, als wenn sie auf andere Art zubereitet sind, speisen lassen: also ist auch das mächtigste Gegengift, welches man dem schon genossenen giftigen Champignon entgegen setzen kann, der Essig. Sobald man die übeln Wirkungen dieses Giftes empfindet, ist die erste Sorge, ein Erbrechen zu erregen; und hierzu ist in gegenwärtigem Falle nichts geschickter, als eine Vermischung aus 3 Theilen Essig, und 1 Theil Honig oder das so genannte und bey den Alten in dergleichen Fällen so gebräuchliche Oxymel, man mag nun nur gemeinen oder Meerzwiebel-Essig dazu nehmen. Wenn man die besten Gegengifte der Aerzte wieder die giftigen Champignons nachsieht, so findet man, daß ihr Grund der Essig sey, womit Matthiolus Jsopp, Galen Taubenmist, Apulejus Wermuth, und Andere wieder etwas anders vermischten. Genug, der Essig war der Grund ihrer Arzeneyen, und zu ihm muß man auch seine Zuflucht nehmen, sobald man sich erbrochen hat. Man verdünnet den Essig in vielem Wasser, und trinkt ihn häufig, bis alle üble Zufälle nachlassen. Hofmann hat vom Citronensaft eben dieselbe gute Wirkung gerühmet; und es erhellet hieraus, daß es auf die Säure ankomme, wenn man das Gift der Champignons dämpfen will.

Tis-

Tissot räth, durch Brechweinstein zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha, sofort ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes, gesalzenes oder gezuckertes Wasser trinken zu lassen.

Nach Hrn. Fisgarolla Vorschrift, (s. das 2 St. des V B. der Berl. Samml. S. 171,) soll man blauen cyprischen Vitriolstein, von der Grösse eines Kirschkernes, nehmen, in ein Glas weißen Wein thun, und darin so lange herum rühren, bis der Wein die Farbe davon an sich gezogen hat. Diesen Saft schlucket man sodann hinunter, sobald man Beschwerlichkeiten des Magens und Neigung zum Erbrechen bey sich empfindet; und so wie dieser letzte Zufall kommt, trinkt man warmes Wasser, wonach man die gegessenen Champignons unfehlbar wiederum von sich geben wird. Hierauf nimmt man ein wenig Wasser und Salz. Den Kindern, die sich in dergleichen Fällen befinden, gibt man nur eine halbe Dosin.

Von giftigen Muscheln und Champignons, s. das 17 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.
Abhandlung von den Wirkungen verschiedener giftiger Speisen, als insonderheit der giftigen Champignons, wogegen die Säuren aus dem Gewächsreiche mit großem Nutzen gebraucht werden können, st. im Arzt, Th. II. S. 97—111.
Funeste exemple d'avoir mangé des champignons, st. in No. XLIV der *Gaz. salut.* v. J. 1767; desgl. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767, S. 336.
Von den zur Herbstzeit alt gewordenen und stehen gebliebenen Champignons auf dem Felde, s. das 10 St. des Witteub. Wochenbl. v. J. 1771, S. 78.
Remede sûr & spécifique contre les accidens qu'n occasionnent les champignons de toute espece, st. in No. 51 der *Gaz. salut.* v. J. 1771.
Observations sur les effets dangereux des mauvais Seps ou Champignons, par Mr. BETBEDER, st. in No. XLI der *Gazet. salut.* v. J. 1764.
GUIL. FABRICII HILDANI obs. de symptomatibus gravissimis ex esu fungorum seqvutis, & lapidis Bezoar orientalis vsu, st. in dessen *Obss. & curat. chirurg.* Cent. IV, Obs. 34; und in dessen *Opp. omn.* Frf. M. 1646, f. S. 317.
Eb. dess. Obs. de vomitu vehementi, & descensu intestini in scrotum, ex esu fungorum, st. eb. das. Obs. 35.
Eb. dess. Obs. de symptomatibus ex solo contactu fungorum conseqvutis, st. eb. das. Obs. 36.
PETR. FORESTI obs. de convulsione a fungis comestis orta, st. in dessen *Obss. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn.* To. I. Rothom. 1653. f. Lib. X. Obs. 116, S. 578, f.

Moyens de se préserver des mauvais effets du champignon veneneux, par Mr. HATTE', st. im XIII Th. des *Nouvell. oecon. & litter.* p. I. m. de Juil. & Août 1756, S. 94—100.

Mittel wider die schädlichen Wirkungen der giftigen Champignons, von Hrn. HATTE', st. im I Th. des physik. und ökon. Patr. Hamb. 1756, 4. St. 42, S. 333—337; und im 4 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 49—58.

Eine andere Uebersetz. u. d. T. Wahrnehmung von einer Vergiftung durch eine Art giftiger Schwämme, und von derselben Gegengift, st. im 4 St. des III B. der Samml. auserles. Wahrnehm. rc. Frf. und Lpz. 1758, 8. S. 350—366

Sur les mauvais effets de certains champignons, par Mr. HEBERDEN; Article tiré des Transact. medicales, st. in No. 4 der *Gaz. salut.* v. J. 1773.

JOS. LANZONI obs. de fungorum veneno, st. in *Mangeti Biblioth. medico-pract.* L. XVIII; und in *Lanzoni Opp. omn.* Lausann. 1738, gr. 4. To. II. S. 525, f.

De fungis, s. HIER. MERCURIALIS *de morbis venenosis & venenis* Tract. Lib. II, Cap. 12. in dessen *Tractatibus variis de re medica*, Lugd. 1618, 4. S. 69, f.

Observations sur les pernicieux effets d'une espéce de champignons, appellée par les Botanistes: Fungus mediæ magnitudinis totus albus, par Mr. le MONNIER, st. in den *Memoir. de Paris*, a. d. J. 1749. S. 210—223.

Otto v. Münchhausen Nachricht von Mitteln für diejenigen, welche das Unglück haben, giftige Schwämme zu essen, st. im 3 St. des III Th. des Hausvaters, S. 901. f.

De suffocatione à fungis venenatis, s. FRANC. RANCHINUS, in *Tr. de morb. subitaneis*, C. 14; in dessen *Opusc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 615, f.

CORN. STALPARTII *von der Wiel* obs. de fungis comesis. repentinæ mortis causa, st. in dessen *Obs. rarior. Cent. I.* Leidæ. 1727. 8. Obs. 40, S. 162—172.

Nachricht von Hrn. Ge. Wilk Versuchen mit Championen, st. im 7 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1768, S. 49—51; im 4 St. des IX B. der phys. oekon. Auszüge, Stutg. 1768, 8. S. 546—551. und im 3 St. des IV B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 253—256.

Champignon=Aufsatz, Fr. Champignon d'eau, heißt diejenige Art Springbrunnen=Aufsätze, da an einem aufsteigenden Rohre etliche umgekehrte Becken befestigt sind, wovon die untern immer grösser als die obern sind, damit das Wasser, welches aus dem in der Mitte stehenden Rohre in die Höhe steigt und wieder herunter fällt, von jedem obern Becken auf das untere aufschlage, und durch dieses vielfältige Aufschlagen ein desto grösseres Geräusch mache. Weil dieser Aufsatz so aussieht, als wenn etliche Pilze oder Champignons über einander aus Einem

Digitized by Google

Stängel gewachsen wären, so hat man ihn **Champignonaufsatz** genannt.

Chan, siehe **Han.**

Chancelier, siehe **Kanzler.**

Chancellerie, siehe **Kanzelley.**

Chancellerie, (**Zuckerbrod** a la) siehe unter **Zuckerbrod.**

Chancir, Chancissure; siehe **Schimmel.**

Chancre, siehe **Krebs.**

Chandelier, siehe **Leuchter. Lichtzieher.**

Chandelle, siehe **Licht.**

Chandelle, (*Bois de*) siehe **Citronenholz.**

Chanfrein blanc, ein weißer Fleck auf der Stirn der Pferde; siehe **Bläsße.**

Change, Changer; siehe **Aufgeld. Baratto. Tausch. Wechsel.**

Changeant-Farbe. Fr. Couleur changeante, eine schielicht-glänzende oder spielende Farbe, eine Farbe, die sich dem Auge, je nachdem sie ihm nach einer andern Wendung dargestellet wird, verändert erscheint.

Changeant-Stoff, Changeant-Taffet, Schiel-Taffet, Schiller-Taffet, Fr. Etoffe changeante, Taffetas changeant, heißt ein Taffet oder anderer Stoff, welcher, wegen der zweyerley Farben der Kette (oder des Aufzuges) und des Einschusses, nach der veränderten Wendung des Auges bald diese bald jene Farbe zurück wirft.

Changiren, bey den Buchhändlern; siehe Th. VII, S. 190.

Changiren, ein Pferd oder die Hand, Fr. Changer un cheval, ou de main, heißt, auf der Reitschule, des Pferdes Kopf von einer Hand zur andern (von der Rechten zur Linken, oder von der Linken zur Rechten) lenken oder wenden.

Eine Probe eines zugerittenen Pferdes ist es, wenn dasselbe nach des Reiters Verlangen, zu rechter Zeit changiret, und die Schenkel gleichsam in der Luft abwechselt, wobey ihm aber der Reiter die Faust- und Schenkelhülfe geben muß.

In

In der Zuckersiederey, heißt changiren, die Zukkerhüte von einem Topfe auf den andern stellen, um den abtröpfelnden Syropp zu sammeln.

Changeur, siehe **Wechsler.**

Chanlatte, siehe **Aufschiebling.**

Chanoine, Chanoinie; siehe **Canonicus. Canonicat.**

Chanteau, siehe **Schartstück.**

Chanteaux, siehe **Zwickel.**

Chantepleure, siehe **Trichter. (Seih=)**

Chanterelle, siehe **Fachbogen. Lockvogel. Pfifferling.**

Chantier, siehe **Bauhof. Kellerlager. Lagerhölzer. Stapel. Werft.**

Chantier, (*Bois en*) siehe unter Bois.

Chanvre, siehe **Hanf.**

Chaos, ein von Linné also genanntes Thiergeschlecht; siehe **Infusions=Thierchen.**

Chape, siehe **Herz** an einer Schnalle. **Ueberschutt.**

Chapeau, siehe **Hut. Kuchen.**

Chapelé, (*Pain*) siehe **Brod. (Raspel=)**

Chapelet, siehe **Paternoster.**

Chapelle, siehe **Capelle.**

Chaperon, siehe **Kappe** an einer **Mauer. Ueberdruck.**

Chaperonnière, siehe **Pestilenzwurz.**

Chapiteau, das oberste Stück einer Säule; s. **Capital.**

Chapitre, siehe **Capitel.**

Chapon, siehe **Kapaun.**

Character, (sprich Karacter) oder nach dem Griech. **Charakter**, Fr. Caractère. 1. Eine Figur, welche auf Papier, Erz, Steine u. s. f. gemacht wird. In dieser Bedeutung werden nicht nur abergläubige magische Zeichen im gemeinen Leben noch **Charactere** genannt, sondern diesen Nahmen führen auch die Zeichen, womit Fabrikanten, Kaufleute u. s. f. ihre Waaren zu bezeichnen pflegen. Ja in der weitesten Bedeutung werden oft alle Schriftzeichen und Buchstaben mit dieser Benennung beleget.

2. Fi=

Digitized by Google

2. Figürlich, ein jedes Merkmahl, was eine Sache von der andern ihrer Art unterscheidet, und der ganze Umfang dieser Merkmahle; in welchem letztern Falle es nur allein im Singular üblich ist. Besonders a) der ganze Umfang aller derjenigen Gemüthsneigungen, welche einen Menschen von dem andern unterscheiden; auch dasjenige in den Handlungen und der Art derselben, was eine Person von andern unterscheidet. **Der Character der Hand eines Mahlers**, ist das Mechanische in der Behandlung, derjenige Theil des Colorites, wodurch er sich von andern Künstlern seiner Art unterscheidet. b) Aeusserliche Würde, Ehrentitel, wodurch man von andern unterschieden wird; in welchem Verstande dieses Wort nur im gemeinen Leben üblich ist, und aldann, nach dem Muster des Französischen Caractère, den Ton auf der letzten Sylbe hat. **Er hat einen Character bekommen**, d. i. einen Titel. c) Bey den Kupferstechern bezeichnet dieses Wort die Deutlichkeit, oder Kenntlichkeit sowohl in den Muskeln, als auch in dem Umrisse. **Einer Sache einen mehrern Character geben.**

Characterisieren. 1. Den Character, oder den ganzen Umfang aller Merkmahle einer Sache bestimmen. 2. Mit einem Character, d. i. einem Ehrentitel, begaben, in welchem Verstande aber nur das Mittelwort im gemeinen Leben üblich ist. **Ein characterisierter Mann**, der eine ansehnliche Würde bekleidet, oder auch nur einen Ehrentitel hat.

Characteristisch, genau bezeichnend, was eine Sache von allen andern unterscheidet. **Das Gemählde, das Bild ist nicht characteristisch genug**, wenn es die Sache die es vorstellen soll, nicht genug von allen andern unterscheidet.

Charançon, Charanson; siehe **Kornwurm.**

Charbon, siehe **Brand im Getreide. Kohle.**

Charcanas, ein seidener und baumwollener Zeug, der in Ost-Indien gemacht wird. Die Länge der Stücke ist 7 bis 8 Ellen, und ihre Breite beständig $\frac{7}{8}$. Es

Es kommen auch aus Indien baumwollene und seidene Tücher dieses Nahmens, wovon die Stücke 6, 8 oder 13 Ellen in der Länge, und $\frac{5}{8}$ oder $\frac{7}{8}$ in der Breite halten.

Chardon, siehe Distel.

Chardon-benit, siehe Cardobenedicten.

Chardonneret, siehe Stieglitz.

Chardonnet, siehe Läufer.

Chardons, siehe Schweinsfedern.

Charfreytag, siehe Freytag.

Charfreytags=Glocke, eine Art hölzerner Glocken; siehe unter Glocke.

Charge, siehe Knospe. (Trag=) Ladung.

Charge, heißt auch ein französisches Kornmaß, welches insonderheit in der Provence gebräuchlich ist, und ungefähr 300 Pfund schwer Korn hält. Siehe auch Cargo. Last. Sack.

Chargement, Charger; siehe Beladen.

Chargen=Casse, ist eine Einnahme-Casse, welche aus den für Chargen, Characters, Titel, Prädicate, Standeserhöhungen, Pensionen, Beneficien, Privilegien, Concessionen, auch andere Gnadensachen, zu erlegenden Gebühren entsteht. Die Gelder daraus fliessen gemeiniglich in die Chatoulle.

Nach dem Kön. Preuß. revidirten Chargen=Cassen=Reglement, de dato Berlin, den 30 May 1765, (welches in der Edictensamml. v. J. 1765, No. 55, befindlich ist,) müssen sowohl im Königreiche Preußen, als in sämmtlichen übrigen Provinzen, exclusive Schlesien und Ostfriesland, alle Militär=Civil=Hof= und übrige Bediente, welche aus königl. Landes= und Kämmerey=Cassen Gehalt genießen, wes Nahmens, Standes oder Würden sie immer seyn, oder wie sie genennet werden mögen, ingleichen alle diejenigen, welche Prädicate, Gnadengehalte, geist= oder weltliche Beneficia, Gnadengeschenke, Privilegia, Confirmationes, und andere in diesem Reglement benannte Gnadenbezeigungen, erhalten, die davon bestimmten Jura an die Chargen Casse bezahlen, in so fern nicht von denselben eine Ausnahme gemachet worden, noch durch Special=Ordres entweder die Jura besonders bestimmet, oder die Impetranten davon dispensiret werden. Auch muß derjenige, welcher eine Bedienung, Character

Digitized by Google

racter, Beneficium, oder eine andere Gnade, gegen eine offerirte und angenommene Summe erhält, ausser solcher Summe, annoch die in diesem Reglement nach Beschaffenheit der Sache festgesetzten Jura erlegen, es sey denn, daß in Ansehung der Offerte ihm die Dispensation ertheilet wird.

Alle diejenigen, welche nach diesem Reglement Jura zu entrichten haben, müssen sich sofort, nach Erhaltung ihrer Chargen, Pensionen, Beneficien, Privilegien, und wie es Nahmen haben mag, bey der Chargencasse, oder denen Receptoribus in den Provinzen, melden, und die geordneten Jura berichtigen; auch müssen die geheimen Kanzelleyen die Patente, Concessionen, und überhaupt alle Sachen, wofür Chargen-Jura zu erlegen sind, den Impetranten nicht eher extradiren, noch die Rescripte an die Collegia, oder die Ordres an die Cassen, zu Auszahlung der Besoldungen und Pensionen, insinuiren, bevor solche nicht mit dem Chargencassenstämpel bedruckt, und die Quitung wegen berichtigter Jurium beygebracht worden; ingleichem, wenn die Impetranten die Jura an die Provincial-Receptores abführen, die Rescripte und Ordres an die auswärtigen Collegia, ohne daß selbige vorher der Chargencasse vorgezeiget, und mit deren Stämpel bedrucket worden, nicht absenden, nicht weniger der Chargencasse alle Monathe eine accurate Liste der expedirten Gnadensachen zur Justification der Rechnung zustellen; wie denn auch, so lange ein neuer Bedienter nicht durch eine Quitung von der Chargencasse, oder dem dazu bestellten Provincial-Receptore, seine Jura berichtiget zu haben dociret, weder in Eyd und Pflicht genommen, und zu seiner Function gelassen, noch ihm von der Casse der geordnete Gehalt ausgezahlet, und überhaupt niemand, ohne Producirung einer solchen Quitung, zu dem Genuß irgend eines Beneficii, wovon Jura zu erlegen sind, gelassen werden darf.

Chariage, siehe **Fuhre. Fuhrwerk.**

Chariot, siehe **Karren. Wagen.**

Charlatan, (sprich Scharlatan) 1. Eigentlich ein After-Arzt, der an öffentlichen Orten auftritt, und seinen Arzeneyen tausend falsche Tugenden beylegt; ein Marktschreyer, Quacksalber. Den Schaden, welchen dergleichen Personen in einem State anrichten, werde ich unter dem Art. **Marktschreyer** aufzudecken genöthigt seyn.

2. Fi-

2. Figürlich, überhaupt ein jeder, der seinen Arbeiten einen größern Werth beyleget, als sie haben, oder sich größerer Verdienste rühmet, als er besitzt.

Aus dem Franz. Charlatan, welches wiederum von dem Ital. Ciarlatano abstammet, so gleichfalls einen Marktschreyer bedeutet. Da dieses Wort im Ital. auch Ceretano und Cerretano lautet, so hat man es von Ceretum, einem Orte bey Spoleto, abgeleitet, aus welchem die eigentlichen Marktschreyer und Quacksalber herstammen sollen. Allein, da ciarlare im Ital. auch schwatzen und plaudern bedeutet, so gibt solches für das Wort Charlatan eine sehr bequeme Abstammung an die Hand.

Charme, Hainbuche; siehe Th. VII, S. 314, fgg.

Charnage, (*Dixmes de*) siehe **Zehend. (Fleisch=)**

Charnier, siehe **Fleischkammer.**

Charnier, (sprich **Scharnier**) aus dem Franz. Charnière, ein **Gewinde** oder **Gewerbe** mit in einander schließenden Gängen, die vermittelst eines durchgesteckten Drahtes mit einander verbunden sind: eine einfache oder doppelte Spalte an den äussersten Theilen verschiedener Werkzeuge, diese Theile dadurch beweglich zu machen.

Die **Gelenke eines Scharniers**, d. i. die beyden Gänge, die durch ihre Vereinigung das Scharnier ausmachen, und wovon der eine an den Deckel des Kästchens, der andere aber an den Körper desselben angemacht ist, heißen im Franz. Charnons.

Charnier=Bänder, Fr. Fiches à chapelet; s. Th. III, S. 510.

Charnier=Stift, Fr. Cheville de charnière, der Stift, welcher durch die Höhlung der Gewinde eines Charniers gesteckt wird.

Charnon, siehe unter **Charnier.**

Charogne, siehe **Aas.**

Charpente, (*Bois de*) Zimmerholz; siehe unter **Holz.**

Charpentier, siehe **Zimmermann.**

Charran, siehe **Fahr=Weg.**

Charret, siehe Spinn-Rad.
Charretier, siehe Kärrner.
Charrette, siehe Karren.
Charriables, Anspänner; siehe Pferde-Bauer.
Charrière, siehe Gasse.
Charroi, (*Droit de*) siehe Fuhre. (Lehns-)
Charron, siehe Stellmacher.
Charronage, (*Bois de*) siehe unter Bois.
Charruage, Ackerfeld; siehe Acker.
Charruage, Pflugschatz; siehe Pfluggeld.
Charrue, siehe Pflug.
Charruyer, siehe Kärrner.
Charta blanca; siehe Blankett.
Charte, siehe Karte.
Charte-partie, Certaparten; siehe Th. VII, S. 401.
Charti, Chartie, Chartil; siehe Erndewagen.
Chartreux, Katzengrau; siehe unter Grau.
Charvi, siehe Zuckerwurzel.
Chas, siehe Bleiwurf. Kleister. (Leinweber-)
Chaseret, siehe Käseform. Käsehorde.
Chasse, siehe Flucht. Hammer. (Treib-) Jagd. Lade bey den Webern. Meissel. (Setz-)
Chasse-bosse, siehe Weiderich.
Chasse-clou, siehe Durchschlag.
Chasse-cousin, siehe Krätzer.
Chasse-fleurée, siehe Schaumbret.
Chasselas, Gutedel, eine Traubengattung; siehe unter Weinstock.
Chasse marée, siehe Fischkasten zu Seefischen.
Chasse-mouches, siehe Fliegennetz. Fliegenwedel.
Chasse-poignée, der Grifftriebel; s. unter Degengriff.
Chasse-pointe, siehe Hammer. (Niet-)
Chasse-pommeau, der Knopftriebel; s. unter Degenknopf.
Chasse-rage, siehe Pfefferkraut.
Chasse-rivet, siehe Schelleisen.
Chassery, (*Poire de*) Jagdbirn; s. Th. V, S. 468.

Chasse, siehe Rassen eines Ringes.

Chasseur, siehe Jäger.

Chassis, siehe Vorfenster, unter Fenster. Gatter bey den Mühlen. Karren. Eine Art Gefängnißwagen, siehe Schranken. Rahm.

In den Kattundruckereyen, findet man neben dem Drucktische, auf einer Bank, ein Gefäß mit Farben, und ein so genanntes Chassis. Letzteres enthält zwey hölzerne Gefäße, wovon das kleinere in dem größeren steht. Auf den Boden des äußeren Gefäßes, welches man Bach nennt, schüttet der Kattundrucker Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieser Pappe von Stärke und Farbenabgängen schwimmt das eigentliche Chassis, welches also kleiner seyn muß, als das Bach. Das Chassis ist gleichfalls von Holz, hat aber keinen hölzernen, sondern einen Boden von Leder und übergenähtem Tuche. Das Leder ist unten, das Tuch aber oben unmittelbar über dem Leder. Glatt muß dieses Tuch seyn, weil auf dasselbe die Farben aufgetragen werden, die, wenn es rauh wäre, sich nicht gleichmäßig, sondern klümperig, verbreiten würden. Das Chassis schwimmt aber auf vorgedachter Pappe von Stärke und Farben, damit der Boden desselben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe tunckt. Wäre der Boden fest, so würde die Farbe auch in die Zwischenräume zwischen den Figuren der Form eindringen, und der Abdruck würde schmutzig ausfallen.

Bey den Kupferstechern, heißt Chassis eine Maschine, wodurch sich diese Künstler ein gleiches Licht auf ihre Arbeit verschaffen. Sie besteht aus einem hölzernen Rahm, welcher so groß ist, daß er die ganze Breite des Fensters einnimmt, vor welchem der Arbeitstisch steht. Auf diesen Rahmen ist in Oehl getränktes Papier geleimt, welches außen durch die in Quadraten ausgespannten Bindfäden unterstützt wird. Durch dieses Papier wird die Platte des Kupferste-

chers jederzeit von einem gleichen Tageslichte beleuchtet.

Chassoir, Chassoire; siehe **Treiber.**

Chat, siehe **Katze.**

Chataigne, Châtaignier; siehe **Kastanie.**

Chateau, siehe **Castell. Schloß.**

Châtelain, siehe **Castellan.**

Châtelet, siehe Th. VII. S. 716.

Chat-huant, s. **Eule.**

Chatière, siehe **Katzenloch.**

Chaton, siehe **Kasten** eines Ringes.

Chatoulle, (sprich **Schatulle**) **Scatulle**, heißt insgemein eine kleine und wohlverwahrte Kiste zu Aufbehaltung barer Gelder oder anderer kostbarer Kleinigkeiten. Insbesondere aber versteht man darunter eine Ausgabe-Casse, die besonders zu dem unmittelbaren Gebrauche des Regenten bestimmt ist, und woraus nichts ohne seine besondere höchste Anordnung ausgegeben wird. Die Gelder, welche in diese Casse eingehen, (die **Chatoull-Gelder**) kommen entweder aus besondern Chatoullgütern, wovon im folgenden Artikel gehandelt wird, und verschiedenen zufälligen Einkünften, wohin die Begnadigungs- Concessions- Confirmations- Dispensations- Chargen- und andere Gelder, so aus dem Verkaufe bloßer Titel und Würden, ein und andern Strafen rc. entstehen, pflegen gerechnet zu werden; oder die zur Chatoulle gewidmete Summe wird von den ordentlichen Einkünften des States monathlich oder vierteljährlich dahin geliefert. Dieses letztere ist allemahl für besser zu halten. Denn die erste Art erfordert nicht nur eine besondere Wirthschaft, sondern, wenn die Chatoulle besondere Einkünfte hat, so geht dabey auch öfters viel Menschliches vor, welches eben mit dem Wohl des States nicht genau überein stimmet. Es liegt überhaupt gar viel daran, daß der Chatoulle Gränzen gesetzet werden, was dahin kommen oder nicht kommen, und daraus bezahlet oder nicht

nicht bezahlet werden soll; denn sonst werden schlimme Derangements bey andern Cassen daraus erfolgen, welche auf diese und jene Revenüe gegründet sind, und woraus gewisse Abgaben bestritten werden sollen.

Es fehlt nicht an Beyspielen, daß Chatoulliers, oder Herren selbst, directe oder indirecte, nach der Nothdurft ihrer schlechten Wirthschaft, bey der Chatoulle alles, wo sie nur was von Geldern, so in die Kammern gehörten, finden konnten, wegnahmen, oder um nur Vortheile für die Chatoulle und geheimen Ausgaben des Herren zu machen, die nachtheiligsten Contracte mit reichen Pächtern und solchen Leuten eingingen, welche nur Geld fourniren konnten. Jedoch, wie die Einnahme, also muß auch die Ausgabe der Chatoulle ihre Schranken haben, welches ebenfalls von denen Regenten oft nicht beobachtet wird, die aus der Chatoulle bald dieses bald jenes unternehmen, so ihnen wirklich nicht dienet, und was sie doch haben, den andern Cassen aber nicht abfordern wollen oder können, weil dort alles schon seine angewiesene Wege hat.

Die Ausgaben, welche aus der Chatoulle bestritten werden, sind zwar an den Höfen öfters gar sehr unterschieden; jedoch kommen sie gemeiniglich auf folgende 4 Puncte an: 1) Die Hand-Spiel- und Ergetzungs-Gelder des Regenten und der Personen seines Hauses; 2) die Kleider und Juwelen für eben dieselben; 3) die Almosen, Mildthätigkeiten, besondere Belohnungen und Gnadenbezeigungen; und 4) die Auszierung der Hof-Capelle, der Unterhalt der dabey befindlichen Geistlichen, die Arzeneyen für den Regenten und sein Haus, und die Besoldung der Leibärzte.

Was den ersten Punct betrifft, so pflegt allen Personen von der Familie des Regenten, und so gar den Kindern, wenn sie nur wenige Jahre erreicht haben, eine gewisse Summe zu ihren Hand-Spiel- und Ergetzungsgeldern ausgesetzt zu werden, die ihnen monathlich

Digitized by Google

oder vierteljährlich ausgezahlet wird, und woraus wieder kleine Chatoullen entstehen, welche gemeiniglich die Kammerdiener und dergleichen Bedienten unter ihrer Aufsicht haben. Der Regent selbst schränket sich mit seinen Hand- und Spielgeldern entweder gleichfalls auf eine gewisse Summe monathlich ein, welches sehr löblich und weise gehandelt ist; oder er nimmt daraus nach seinem Belieben und Wohlgefallen, so viel als er will, und wie die Ausgaben vorfallen. Wenn der Wirthschafts-Etat bestehen soll, so ist es unumgänglich nöthig, daß sich der Regent in seinen Hand- und Spielgeldern auf eine gewisse Summe monathlich einschränke. Denn wenn er uneingeschränkt nimmt, so daß die für die Chatoulle bestimmte Summe erschöpft ist, und die Kammer mehr schaffen muß: so ist die Folge davon, daß der ganze Wirthschafts-Etat in Unordnung geräth, und andere nothwendige Ausgaben unterbleiben, oder Schulden gemachet werden müssen. Der Regent thut bey dieser Einschränkung nichts, als was der Eigenschaft eines jeden vernünftigen Haushalters gemäß ist. Was die Gemahlinn des Regenten betrifft, so hat sie entweder gleichfalls eine uneingeschränkte Disposition über die Chatoulle, zumahl wenn sie ihres Gemahls vollkommene Liebe besitzt, und an den Regierungsangelegenheiten einigen Antheil hat, oder es ist ihr eine gewisse Summe dazu jährlich ausgesetzt, welche gemeiniglich durch die Heurathsverträge bestimmet wird, die dann nicht überschritten werden darf. Letzteres ist in verschiedenem Betrachte rathsamer.

Die **Kleider und Juwelen** machen die zweyte wichtige Nummer in den Ausgaben der Chatoulle aus. Was die Kleider und Wäsche betrifft, so gehören sowohl die zu dem gemeinen Gebrauche, als die Statskleidungen und diejenigen, so nur bey besondern Feyerlichkeiten angezogen werden, zu den Ausgaben der Chatoulle. Man hat zu deren Bewahrung und Reinhaltung die so genannten Gardero-

derobe-Bedienten. Von den Juwelen und andern Kostbarkeiten aber gehören nur diejenigen hieher, die zum beständigen Gebrauche bestimmt sind. Diejenigen, welche sehr kostbar sind, oder zur Krone oder Familie gehören, sind ein Theil des Schatzes, und werden aus diesem bestritten und daselbst verwahret. Mit der Gemahlinn hat es in diesem Stücke eben die Bewandtniß, wie bey dem vorhergehenden Puncte erinnert worden ist. Es läßt sich übrigens in diesen Dingen keine Regel setzen. Es kommt hierbey auf die Wohlanständigkeit und die hohe Würde des Regenten an. Jedoch fängt man nunmehr von selbst an, den Grundsatz anzunehmen, daß der Stand des Regenten dergestalt erhaben ist, daß er dieses äusserlichen Schimmers, wenigstens täglich, gar nicht bedarf.

Die Almosen und Mildthätigkeiten des Regenten, wie auch die besondern Belohnungen und Gnadenbezeigungen, die der Regent gewissen Personen durch Geschenke erweiset, werden ebenfalls aus der Chatoulle bestritten, wie auch öfters viele Pensionen, besonders für arme Officierwittwen. Wenn dergleichen Mildthätigkeiten, Belohnungen und Gnadenbezeigungen durch Erlasse aus den schuldigen Abgaben bestritten werden: so verursachet solches allemahl eine große und nachtheilige Unordnung in dem Kammer-Etat, wo man auf dergleichen Einkünfte bereits seine Rechnung gemacht hat. Wollte ein Regent jedoch diesen Weg erwählen: so wird es allemahl gut seyn, wenn er aus der Chatoulle so viel bar bezahlen läßt, als die Abgaben, welche man jemanden schenken will, betragen, um damit letztere entrichten und abführen zu können. Auf diese Art entsteht kein Ausfall im Kammer-Etat.

Die Auszierung der Hofcapelle, der Gehalt für die Geistlichen, der Aufwand für die Medicin, zu der Gesundheit des Regenten und seines Hauses, und die Besoldung der Leibärzte, sind gleichfalls eine wichtige Ausgabe der Chatoulle. Man setzt gemeiniglich zu ei-

ner jeden dieser Ausgaben etwas Gewisses aus. An verschiedenen Höfen gehören auch die Kosten der auswärtigen Correspondenz, besonders der geheimen, unter die Ausgaben der Chatoulle. Allein öfters wird auch darauf eine gewisse Summe ausgeworfen, die aus der Kammer an den Cabinetssecretär bezahlet wird. In großen Staten aber gehört diese Sache unter den Aufwand der Statskanzelley oder des Cabinets, wozu eine beträchtliche Summe erfordert wird.

Ueber die Chatoulle ist ein besonderer Rendant oder **Chatoullier** bestellet, welcher gemeiniglich den Titel eines Raths, geheimen Secretärs, oder geheimen Kämmeriers, hat. Es ist dieses ein sehr gefährlicher Posten. Sein Amt besteht zwar eigentlich darin, daß er die in seine Casse ein- und wieder herausgehenden Gelder richtig und treu berechne, sonst aber kommt ihm so wenig, wie einem andern Rentmeister, zu, über die Einnahme und Ausgabe zu urtheilen, oder darin zu rathen. Weil er aber doch am nächsten mit dem Regenten umgehet, oft auch dessen besonderes Vertrauen genießt, und Gelegenheit hat, sich in die Sachen weiter, als in die bloße, schon von andern regulirte, Einnahme und Ausgabe, einzumengen, auch öfters wirklich von dem Regenten darein gezogen, und zu mehrern gebraucht und autorisiret wird: so kann ein solcher Mann in die gefährlichsten Umstände gerathen, zumahl wenn er allein etwas nach seinen Einsichten dabey einrichtet, oder die Gnade des Herrn mißbrauchet, und sich einfallen läßt, einen kleinen oder großen Premierminister abzugeben; insonderheit aber, wenn er vermittelst der Chatoulle den Eigennutz vieler Leute entweder kitzelt oder verletzet. Dieses alles gibt öfters in dem Zustande eines solchen Bedienten bey dem Leben des Regenten, oder doch nach dessen Tode, zu vielen schlimmen Folgen Anlaß, sonderlich, da es dergleichen Bedienten bey allen wahren und falschen Gönnern und Freunden, die ihnen die Gnade des Herrn

ver-

verschaffet hat, selten auch an vielem recht bittern heimlichen Haß fehlet.

Will ein Chatoullier als ein kluger und vernünftiger Mann handeln, und sich bey seinem Amte vor aller Verantwortung sicher stellen: so wird er in seinen Geschäften ausnehmend vorsichtig seyn, und sich in keine Dinge mischen, die nicht in sein Amt einschlagen, sondern sich davon, so viel nur möglich ist, entfernen. Er wird sich vor allen Cabalen und Intriguen, die so oft bey Hofe sowohl, als bey den Collegiis, vorgehen, sorgfältig hüten und daran keinen Antheil nehmen. Weil er lediglich und unmittelbar von dem Willen des Regenten abhängt, wird er dahin sehen, daß er dessen klaren, unverdächtigen und unerschlichenen Willen, sowohl ihm selbst, als Andern, in allem, was er gethan hat, allezeit, und zwar so vorlegen könne, daß dagegen kein Unterschleif oder Mißbrauch der Gnade, oder sonst so etwas von Gefährde, mit Grunde aufgebracht werden könne. Er wird also nichts im Großen und Kleinen thun, dazu er nicht entweder durch generale und beständige schriftliche, vom Regenten unterzeichnete, Verordnung ein für alle Mahl befehligt worden, oder dergleichen speciale Ordre bekommen hat. Ein beständiges Anfrage und Resolutionsprotokoll, welches der Chatoullier führt, der Regent aber bey jedem Punct signiret, ist bey so vielen besondern Vorfallenheiten, darin man doch immer sicher gehen soll, eines der bequemsten Mittel für den Herrn und Diener. Denn die Regenten geben nicht immer schriftliche Ordres, sondern befehlen das meiste mündlich, geschwinde, und wie es vorfällt; oder es geschieht solches durch einen Cavallier, Kammerdiener, Pagen, Lackey, u. d. gl. Der Befehl muß daher erst, seinen Umständen nach, protokolliret, und bey oder vor der Vollstreckung das Protokoll vom Regenten signirt seyn. Der Chatoullier muß sonderlich nichts, ohne Specialbefehl vom Herrn, an Andere, und ohne richtige Quitung von diesen, und was an den Herrn selbst bezahlt wird, ohne Bekenntniß von Diesem im gedachten Protokoll, bezahlen. Hierauf muß sich auch sein zu führendes Manual der Ausgabe, wie auf die andern Verordnungen, sonderlich aber auf den vom Regenten approbirten Einnahme-Etat der Chatoulle, die Einnahmerechnung, und endlich auf einen gleichen Etat der schon ordinär aus der Chatoulle zu verrichtenden Ausgabe, gründen. Mit dem Manual muß das gleichfalls zu haltende, auf alle Tage zu schließende Cassenbuch, worin auf einer Seite die Einnahme, auf der andern die Ausgabe, und unten der Cassenbestand, zu sehen sind, überein stimmen,

mit

Digitized by Google

mit selbigem aber die Casse immer wirklich überein kommen. Weil endlich der Chatoullier eigentlich keinem, als dem Regenten, die Rechnung ablegen und justificiren kann, wozu zuweilen besondere Commissarien verordnet werden: so muß der Chatoullier die Vorsicht dabey gebrauchen, daß er sich seine Rechnung von Monath zu Monath abnehmen, und von dem Regenten, nach vorhergehender Untersuchung, durch dessen Unterschrift genehmigen, und sich bis dahin von aller fernern Berechnung liberiren lasse. Wiewohl es öfters sehr schwer fällt, zu diesen Bedeckungen zu gelangen, sonderlich bey Regenten, die viel zu thun haben, mit Lebhaftigkeit denken, und sonst Verhinderung, oder auch zu dergleichen Beschäftigungen kein Belieben haben; oft aber verhindert es auch der schnelle Tod des Regenten, alles so einzurichten und immer richtig zu seyn. Ordnung, Treue und Redlichkeit müssen, wie bey allen Rendanten überhaupt, also auch bey einem Chatoullier, die vornehmsten Stützen seyn, worauf derselbe sich wieder alle Gefahr und Verantwortung verlassen kann.

Chatoullgüter, Patrimonialgüter, oder Landesfürstliche Privatgüter, sind diejenigen Güter, welche der Regent als eine andere Privatpersonen besitzet, und durch Erbschaft, Kauf und andere unter Privatpersonen zu Erwerbung des Eigenthumes gewöhnliche Wege, erlanget hat, und daher dieselben ordentlicher Weise nicht von der Kammer, sondern von einem besondern dazu verordneten Chatoullen- oder Hofkammer-Amte, oder wie sonst der willkürliche Titel lautet, verwalten läßt.

Es gibt aber doch auch eigentliche Kammer- und Domänen-Güter, so Chatoullgüter heißen, wenn nähmlich ihre Einkünfte zu der Chatoulle oder den Handgeldern des Regenten besonders und vor andern gewidmet sind. Selbige werden auch, wie andere Kammergüter, bey der Kammer administriret, und nur die Revenüen davon in die Chatoulle geliefert. Sie haben also mit den Geschlechts Erb-Familien-Patrimonial- oder eigentlichen Chatoull-Gütern des Regenten keine Gemeinschaft.

Ehedem pflegten die Chatoullgüter oft auch bey der Kammer administriret zu werden, wodurch sie mit der Zeit wirkliche Kammergüter geworden sind, weil nachher aus dieser Administration die Vermuthung entstanden ist, daß sie entweder die Qualität eines Kammergutes ursprünglich gehabt hätten, oder doch den Kammergütern incorporiret worden wären.

Ein

Ein Regent kann diese Güter selbst und an sich, wie die Einkünfte, bloß zu seinem Privatnutzen, und nach der Weise eines Privatgliedes des States, wie eine andere Privatperson, anwenden, und ist nicht verbunden, solche eben zum gemeinen Besten des States unmittelbar, oder zur Unterhaltung seines Standes, ausser in Fällen der äussersten Noth, wo jede Privatperson ihr Vermögen aufopfern muß, zu widmen. Ja, er ist auch davon sonst zu den Einkünften des Fürsten und States, nach ihrem Unterschied, ordentlich und ausserordentlich zu contribuiren schuldig.

Dem Regenten steht an diesen Gütern nicht nur der Besitz und Genießbrauch, sondern auch das unumschränkte Eigenthum und die freye Disposition zu. Er kann sie daher rechtsbeständig an Unterthanen und Auswärtige so weit veräussern, so weit nicht etwann ein Lehnsnexus, oder Familienverträge, darauf gelegte Fideicommisse, u. d. gl. hierbey eine mehrere oder wenigere Einschränkung, wie bey verschiedenen fürstlichen Häusern und bey andern Privatgütern geschieht, machen. Es kommt auch auf des Regenten Willen an, ob er sie durch eine Incorporation zu ordentlichen Kammergütern machen, und sie zur Unterhaltung seiner und seiner Nachfolger Hoheit, oder zum Besten des States, widmen wolle; wo denn aus solchen Patrimonialgütern, Domänen- oder Kammer-Güter werden, und ihre vorige Eigenschaft verlieren.

Die Chatoull oder Patrimonial-Güter können theils in eigentlichen Landgütern, ihren wesentlichen und zufälligen Pertinenzien, theils in Städten, Flecken, Forsten, Fischereyen, Mühlen und andern Werken, oder mit Gütern verbundenen nutzbaren und niedern Regalien, wie auch andern nutzbaren Privatrechten, bestehen. Und weil solche Güter der Regent besitzt, und dieser der mehr oder weniger unumschränkte Gesetzgeber und Fons juris in seinem Lande ist: so ist es gar kein

Wun-

Wunder, daß er diese Güter oder auch ihre Einkünfte, auf vielerley Weise mit allerley Präeminentien, Rechten, Privilegien und Vorzügen versehen könne, als wenn es Kammergüter wären. Wer wollte dieses auch in regula einem Regenten bey seinen eigenthümlichen Gütern verwehren, da er solche Rechte doch den Gütern der Unterthanen beylegen kann, wenn nicht etwas besonderes in der Stats- und Landesverfassung solches verhindert. Um diese Privilegia muß man sich in einem State besonders bekümmern. Denn, da die Revenüen des Landes-Herrn von Domänen und Regalien z. E. allerhand Vorzüge wegen ihrer Schulden in Concursu creditorum genießen: so werden die Revenüen von fürstlichen Privat-Gütern und ihre Activa oft mit diesen Vorzügen ebenfalls versehen. Man pflegt zwar hierbey die Erinnerung zu machen, daß die Verbindung solcher Vorzüge und Rechte ohne Eintrag der Privatrechte anderer Privatleute geschehen müsse, wenn sie nach der Gerechtigkeit, als der Seele aller Handlungen eines Regenten, die er auch als ein Privatus, oder als ein Regent vornimmt, eingerichtet seyn soll. Allein, es ist dieses ein offenbarer Wiederspruch: denn wenn solche Güter z. E. das Vorgangsrecht in Concursen haben sollten, so ist ja solches, ohne andern Privatpersonen an ihren Rechten Eintrag zu thun, nicht möglich.

Hn. Bergius Policey- und Cameral-Magazin, Th. II, S. 82. fgg.
v. Justi Cameralwissenschaft, Th. II, §. 76.

Es haben Einige die Chatoullgüter als überflüssig, und als solche, die dem State mehr nachtheilig als nützlich wären, angesehen. Allein, die Gedanken dieser Wiedriggesinnten sind nicht sowohl in der Sache, als vielmehr in dem Wege, dergleichen Chatoullgüter zu erlangen, gegründet. Ein Fürst ist zugleich ein Mitglied der bürgerlichen Gesellschaften, und er hat, wie oben gezeigt worden, verschiedene Ausgaben, die nicht von ihm, als einem Fürsten, erfordert werden. Woher soll

nun der Fürst die Gelder, zu Bestreitung dieser Ausgaben, nehmen? Entweder von den fürstlichen Einkünften, oder von den Chatoullgütern. Soll das erste geschehen, so muß er diese von dem Reichthume des States und der Unterthanen nehmen. Ist der andere Fall möglich, so können die Unterthanen und der Stat mit diesen Abgaben verschonet werden. Dies ist beyden nützlich, weil es die Ausgaben vermindert, und also den Reichthum erhält und nach Beschaffenheit der Umstände vermehrt. Ist es demnach möglich, daß ein Fürst, ohne Nachtheil des States und der Unterthanen, Chatoull-Güter erlangen könne, so ist die Erlangung von diesen dem State und den Unterthanen nützlich.

Unter diejenigen Mittel, welche insgemein zur Erreichung dieser Absicht vorgeschlagen werden, gehört zuvörderst die **Ankaufung liegender Güter von dem, was von den jährlichen fürstlichen Einkünften ersparet wird.** Allein, es ist 1) nicht allemahl der Statsklugheit gemäß, wenn man einem Fürsten den Rath gibt, liegende Güter als Chatoullgüter anzukaufen. Denn, es kann dieses leicht ein Mittel werden, die jährlichen Einkünfte der Unterthanen, und die jährlichen fürstlichen Einkünfte, zu schwächen. Es ist auch 2) nicht allemahl der Stasklugheit gemäß, wenn man dafür sorget, daß von den jährlichen fürstlichen Einkünften etwas ersparet werde; denn dieses kann leicht ein Mittel werden, die Erhaltung und Erweiterung des Capitals von den fürstlichen Einkünften zu verhindern, indem es nicht nur die Nahrung der Unterthanen schwächet, sondern auch eine Ursache von dem Mangel der Polizey-Anstalten wird, welche der Flor des States nothwendig erfordert.

Der Theil, den man von den fürstlichen Einkünften jährlich ersparet, ist in der That als ein Theil der fürstlichen Einkünfte, welcher ausser dem Lande verzehret wird, anzusehen.

Ein anderes Mittel, welches zu dieser Absicht insgemein vorgeschlagen wird, geht auf die **Gewerke und**

Fabri-

Fabriken. Man gibt dem Fürsten den Rath, dergleichen anzulegen, und aus denjenigen, was damit gewonnen wird, ein Capital zu machen, was alsdann ein Chatoullgut ist. Der Vorschlag ist reitzend, allein der Erfolg ist nicht allemahl nach Wunsch. Wie viele Fürsten sind in der Welt, die hierdurch ihre Absicht erreicht haben? Viele haben durch diesen Weg ihre Chatoullgüter merklich vermindert. Der Unterthan sieht diese Dinge als Mittel an, sich reichlich zu ernähren, und seine Güter nutzbarer zu machen. Er gibt einen Theil von seinem Fleiße alsdann dem State mit Vergnügen. Was folget, wenn wir dasjenige entwickeln, was in diesen Gedanken verborgen liegt? Gewerke und Fabriken, die ein Fürst anleget, werden nicht leicht den Flor des Handels befördern, wofern diese auch nur in einigen Stücken einige Hindernisse in den Nahrungsgeschäften der Unterthanen setzen sollten.

Wir wollen es versuchen, ob wir einige Quellen entdecken können, **aus welchen ansehnliche Chatoullgüter eines Fürsten nicht zum Schaden, sondern zum Nutzen des States und der Unterthanen, entspringen.**

Die erste Quelle sind Gewerke, die Gold und Silber ohne Handel bringen. Daß dieses Mittel seyn können, einem Fürsten Geld zu erwerben, erhellet aus dem Begriffe des Geldes. Daß hierdurch die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen nicht geschwächet, sondern vielmehr erhalten und erweitert werden, ist aus folgenden Stücken klar: 1) Können sie Mittel werden, einige, die an diesen Gewerken arbeiten, im State zu ernähren, und dieß befördert den Reichthum der Unterthanen und des States. 2) Da diese Gewerke Gold und Silber ohne Handel bringen, so können sie die Handlung im State nicht schwächen, folglich auch nicht die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen. 3) Diese Gewerke bringen Gold und Silber, folglich Geld. Daher sind sie Mittel, Capitalien ins Land zu bringen, und darum auch Mittel,

das

das Nahrungsgeschäft der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern.

In diese Classe gehören: 1) die Gold- und Silber-Scheidung, welche Hr. Baron v. Schröder in seiner Fürstl. Schatz- und Rentkammer, Cap. 66, dem Fürsten angerathen hat. Hierunter ist aber die eigentliche Scheidung zu verstehen, welche noch von dem so genannten Goldmachen merklich unterschieden ist.

2) Die Bergwerke. Diese können einem Fürsten auf eine dreyfache Art nützlich werden: a) indem sie viele Menschen in einem Staate ernähren; b) indem er überhaupt einen gewissen Theil der Ausbeute bekommt; c) indem er von seinem Gelde einige Theile mit anbauet. Die beyden ersten Gründe geben Einkünfte, und der letzte gibt eigenthümliche Einkünfte; daher ist nur dieser als ein Mittel zur Erlangung der Chatoullgüter anzusehen.

3) Es ist einem Staate nützlich, wenn er alle Rechte, die von denen, die an den Bergwerken arbeiten, dem Staate zufließt, dem Fürsten als Chatoullgüter verwilliget. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß alle Bergwerke, wenn sie gleich keine Ausbeute geben, dennoch dem Staate nützlich sind, weil sie zu nicht geringem Vortheil des Landes eine große Menge Leute erhalten. Aber auch diese Rechte, daß sie keine Ausbeute geben, hält die Unterthanen zurück, den Anbau zu besorgen. Verwilliget der Staat die zuvor bestimmten Rechte dem Fürsten als ein Chatoullgut, so wird dieser, wenn er mit seinem Gelde den Anbau der Bergwerke befördert, Vortheil gewinnen, wenn sie gleich keine Ausbeute geben.

4) Ferner gehören in diese Classe alle Gewerke und Fabriken, welche nur durch die Handlung Geld eindringen, und von den Unterthanen mit Vortheil nicht angeleget werden können, aber doch die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern vermögend sind. Dahin gehören z. E. die Salpetersiedereyen und Porzellanfabriken.

Hrn. G. H. Darjes erste Gründe der Cameralwissenschaften, Jena 1756, gr. 8. S. 176. f.

Chatzaure, siehe Rammauge.

Chatrer, Castriren; siehe Verschneiden.

Chauche-branche, siehe Ziegensauger.

Chaufour, siehe Kalk-Ofen.

Chaude, siehe Glühe.

Chauderet, siehe Hautform.
Chaudière, siehe Kessel.
Chaudronnier, Chauderonnier; siehe Kupferschmid.
Chauffage, siehe Feuerung.
Chauffage (*Bois de*) siehe Holz. (Brenn-)
Chauffe chemise, siehe Hemd-Korb.
Chauffe-lit, siehe Bett-Wärmer.
Chauffe-pied, siehe Fuß-Wärmer.
Chaufferette, siehe Feuer-Gieke.
Chaufour, siehe Kalk-Ofen.
Chauler, siehe Einkalken.
Chaume, siehe Stoppel. Stoppelfeld.
Chaumette, siehe Stoppel-Sense.
Chaumière, Chaumine; siehe Stroh-Hütte.
Chaumontel, eine Birnensorte; s. Th. V, S. 469.

Chavonis, ist eine Gattung Mousseline oder Nesseltuch von Bengala, so eine Art von Tarnatana ist. Siehe dieses Wort.

Sie hat ihren Nahmen von demjenigen bekommen, der dergleichen Sorte am ersten machen lassen. Es war der Herr von Chavonne, ein französischer Edelmann, Obrister von der Infanterie im Dienste der Generalstaten der vereinigten Niederlande, und nachher um das J. 1714. Gouverneur auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, welcher einige Zeit darauf befahl, daß man ihm dergleichen Nesseltuch machen sollte, dem man seither beständig seinen Nahmen gegeben hat.

Chaussee, Fr. Chaussée, nennet man überhaupt jeden gepflasterten oder ungepflasterten Weg, welcher erhabener angelegt ist, als das neben ihm liegende Feld, und zu beyden Seiten mit Gräben, wie auch mit Unterstützungen von Mauerwerk oder andrer Arbeit umgeben ist; ein (mit aufgeworfener Erde gemachter) erhabener Weg, der über einen Teich oder Morast rc. führt; oder auch ein Damm oder Deich, das Austreten eines Baches, Flusses rc. zu verhindern. Siehe Damm. Deich.

Insonderheit nennet man Chaussee, Fr. Chaussée de pavé, den etwas erhabenern und gleichsam gewölbten Raum

Raum in der Mitte eines Steinpflasters, zwischen den zwo abschüssigern Seiten desselben.

Auch nennet man heut zu Tage Chaussee, jeden, mehr oder weniger nach Art der alten Heerstraßen der Römer angelegten, mit kleingemachten Steinen bepflasterten, in der Mitte etwas erhabenern, und an den beyden Seiten unmerklich abschüssigen Weg. Siehe Straße. (Land=)

Chaussement, Chaussure, siehe Fußwerk.

Chausses, siehe Hose.

Chausse-trape, L. Calcitrapa; siehe Distel. (Stern=)

Chausse-trape, s. Fuchseisen. Fußangel. Wolfsfalle.

Chaussé trop haut, (*Le cheval est*) siehe unter Balzane.

Chaussure, siehe Fußwerk.

Chauve-souris, siehe Fledermaus.

Chaux, siehe Kalk.

Chaya, Chaye, eine im Königreiche Golconda wachsende Pflanze, aus deren Wurzel die schöne dauerhafte rothe Farbe gezogen wird, die man an den ostindischen gemahlten und gedruckten Zeugen bewundert. Siehe unter Zitz.

Chaye, Chai, oder Schai, ist die kleinste Silbermünze, die in Persien gepräget wird, und daselbst gangbar ist; von ungefähr 12 Sols am Werth.

Chebek, siehe Schebecke.

Checao=Käse, siehe Th. XI, S. 326.

Cheda, eine zinnerne Münze, die im Königreiche gleiches Nahmens, so in Ost=Indien, in der Nachbarschaft von des großen Mogols Staten gelegen ist, gepräget wird und gangbar ist.

Es gibt zweyerley Sorten Cheda; eine von achteckiger, und die andere von runder Figur. Der achteckige wiegt $1\frac{1}{2}$ Unzen, und passiret im Lande für 2 französische Sols, ob sie wohl, wenn man das Pfund Zinn zu 14 Sols schätzet, nicht leicht über 1 Sol 3 Den. gelten sollte. Der runde Cheda gilt nur 4 Deniers. Man gibt 80 Coris oder maldivische Muschel=Schalen für einen von diesen Chedas.

Chef, Levain de chef; siehe Grundsauer.

Chef d'oeuvre, siehe Meisterstück.

Chegos, ist der Nahme eines gewissen Perlengewichtes der Portugiesen in Ost-Indien. 4 Chegos machen 1 Karat.

Cheiranthus, siehe **Levcoje**.

Chekao, eine Art Steine, die bey den Chinesern mit in die Composition des Porzellanes kommt, und aus Amiant-ähnlichen Fäden zusammen gesetzt ist. Sie löset sich im Salpetergeist unter einem Aufbrausen auf, und durch Calciniren verwandelt sie sich in einen Gyps.

Chelæ cancrorum, Krebsscheeren; siehe unter **Krebs**.

Chelidonia palustris, siehe **Dotterblume**.

Chelidonium, siehe **Schellkraut**.

Chelinguen, sind große flache Bothe mit hohen Seiten-Bretern, welche man auch wohl Dinguen nennet, und deren man sich zu Pondichery, an der Küste von Coromandel, bedienet. Diese Bothe sind aus dünnen Bretern gemacht, welche bloß mit Stricken an einander gebunden, und die Fugen nicht einmahl mit Theer, Leim, rc. verstopft werden; daher das Wasser auf allen Seiten und in solcher Menge durchdringt, daß die Reisenden alle Augenblicke in Gefahr stehen, zu ertrinken. Diese Bothe sind so unsicher, daß beständig zween Mann zu thun haben, das Wasser mit grossen ledernen Eimern auszuschöpfen; ein andrer regiert das Steuer-Ruder, und sechs haben mit Rudern zu thun.

Die Engländer nennen diese Bothe **Mussoolaen**, bedienen sich ihrer zu Madras, und behaupten, daß man sich wegen des starken Stoßes des Wassers an der ganzen Küste von Coromandel keiner andern Bothe bedienen könne.

Chellas, **Chelles**, **Chilas**, oder **Chillas**, heißt eine Art gewürfelte bunte Baumwollenzeuge, welche aus Ost-Indien, und insonderheit aus Surate, kommen. Das Stück hält 13 bis 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite. Auf der Küste von Coromandel fabriciret man dergleichen von verschiedener Sorte, die alle würfelicht gemahlt sind. Man bedienet sich ihrer in Europa nicht sonderlich; daher ihrer auch wenige heraus kommen. Ihr größter Gebrauch

brauch in Indien ist, daß man Pagnas für die Sclaven-Mädchen daraus machet, welches eine Art Kleidung ist, die sie vom Gürtel bis auf die Füße bedecket. Die Holländer bedienen sich ihrer auch in Indien durchgehends anstatt der Unterhosen, wegen des Schweißes, und wechseln der Reinlichkeit halben zum öftern damit ab.

Es gibt Gattungen von Chelles, die man auch Kattequis, oder würfelichte Pagnes nennet. Siehe Kattequi.

Chema, ein Maß, welches bey den Atheniensern 2 bis 3 Quent, bey den Römern aber 1½ Pfund betrug.

Chemie, Chimie, oder Chymie, ist diejenige Wissenschaft, welche zum Gegenstande hat, die Natur und Eigenschaften aller Körper durch ihre Zersetzungen und Verbindungen zu erkennen. Ich betrachte dieselbe hier bloß, in sofern sie eine Hülfswissenschaft bey der Oekonomie ist.

Die Chemie macht uns nicht nur die Natur und Eigenschaften der Körper bekannt, sondern lehret auch die rechte Bearbeitung der Körper, um sie in der Welt brauchbar zu machen. Gleichwie die Naturkenntniß dem untersuchenden und mit Versuchen beschäftigten Land-Manne zu einer Kenntniß der Körper nach ihrem äussern Ansehen, Beschaffenheit und Structur verhilft: so eignet sich die Chemie dessen Vertrauen mit nicht wenigern Rechte zu, wenn er sich unterrichten will, woraus die Körper, welche der Gegenstand seiner Untersuchungen sind, bestehen, und was für Wirkungen und Veränderungen aus verschiedenen Vermischungen und durch die Kunst gelenkten Unternehmungen, um die eigenen Gesetze der Natur und die Verhältnisse ausfündig zu machen, erfolgen. Es ist bekannt, daß die Wissenschaft vieler wirthschaftlichen Verrichtungen in Häusern, als: die Bereitung so mannigfaltiger Speisen, das Bierbrauen, Wein-Bereiten, Branntweinbrennen, der Gebrauch und die Verfertigung allerley zum Brennen und Leuchten gehörigen Sachen, u. s. w. entweder auf chemischen Grund-Sätzen beruhen, oder auch mit chemischen Arbeiten

völlig überein kommen; daher sie von derselben Licht erhalten, oder aus der vorsichtigen Anwendung derselben Erläuterungen, Zuwachs und Verbesserungen zu erwarten haben. Es ist auch unläugbar, daß gewisse Künste und Handwerke ganz und gar auf dieser Wissenschaft beruhen, und von derselben Dienste und Handreichung erfordern, worunter das Glasmachen, Thonarbeiten, Porzellanbereitungen, das Erz- und Metall-Schmelzen, die Färber- und Mahlerkunst, Gärbereyen, Salz- Zucker- und Seifensiedereyen, das Vergolden, Versilbern und Verzinnen, das Löthen und Krätzschmelzen, Loh- und Weißgärben ꝛc. gehören. Eben so erweislich ist auch die Nothwendigkeit dieser Wissenschaft zur Anstellung landwirthschaftlicher Untersuchungen. Denn, es ist unstreitig, daß, wenn wir von der Nahrung und der Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen deutliche Begriffe haben wollen; wenn die verschiedenen Eigenschaften unterschiedener Erdarten gehörig untersuchet werden sollen; wnen man dienliche Materien, dem Erdreiche den Verlust, welchen es durch jährliche Hervorbringung der Gewächse gehabt hat, zu ersetzen finden will; wenn man, nach der verschiedenen Natur des Erdreiches, mit allerley Düngungsarten und andern Verbesserungen vorsichtig umzugehen im Stande seyn will, so daß es demselben zu einer anhaltenden und sichern Unterstützung gereiche; wenn man gewisse Regeln ausfündig machen will, wie die Dünger vorsichtig zu bewahren, vortheilhaft zu vermehren, schnell zur Verfaulung und zu rechter Zeit unterzubringen; wenn der Grund und Vortheil von der Trocknung und unschädlichen Erhaltung des Getreides gezeiget werden soll; wenn die Krankheiten gewisser Aecker und Wiesen, als: Säure, eine sehr kalte und brennende Natur, u.s.w. erkannt, gehoben und verhütet werden sollen; und wenn endlich in mehr ähnlichen Umständen eine deutliche und gründliche Kenntniß erhalten, und darnach mit Nutzen Untersuchungen und Versuche vorgenommen werden sollen:

len: so werden unläugbar von dieser Wissenschaft Hülfe und Unterstützung erfordert.

Die Chymie ein Vorbild der Oekonomie; Auszug aus einer d. 10 May 1758 von Heinr. Fr. D. lins gehaltenen lat. Rede, st. im 21 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 195—209.

Diss. om Chemiens tillämpning til ylle manufacturers förbättring, Præs. D. GADD. Resp. *Leisten*, Abo, 1765.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Chymie zum Gebrauch des Haus- Land- und Stadtwirthes, des Künstlers, Manufacturiers, Fabricantens und Handwerkers; Preisschrift, welche die in den öconom. Nachr. darauf gesetzte Prämie erhalten hat. Leipz. 1757, 8. 1 A. n. 14 K. T.

Eb. dess. chymischer Manufacturier und Fabricant, darinnen die Anfangsgründe der Metallurgie und Apothekerwissenschaft, vornemlich aber derer Künste, Handwerke und Wirthschaft, wie der Handwerksmann solches verstehen und abfassen kann, abgehandelt werden. Mit dazu gehörigen Rissen. Gotha 1758, 8. 1 A. n. 8 K. T.

Fr. Home Vorstellung des Ackerbaues nach den Gründen der Chymie, st. im 16 Th. der Oecon. Physical. Abhandl. Leipz. 1759, 8. S. 782—911.

Abriß einer chymisch-öconomischen Vorlesung, st. in Wilh. Otto Struvens patriotischen Vorschlägen und pract. Untersuch. die Chymie, Medicin und Wirthschaft betreffend, Basel 1771, 8. S. 24—48.

Agriculturæ fundamenta chemica. Akerbrukets Chemiska Grunder. Præs. JO. GOTTSCH. WALLERIUS, Resp. *Gust. Ad. Gyllenborg*, Vps. 1761, 4 Schwed. und Lat. 1 A. 17 B.

Ins Deutsche von mir übers. u. d. T. Hrn. Wallerius chymische Grundsätze des Ackerbaues. Berl. 1764, 8, 16 B. st. auch im 2 Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunstmagaz. Berl. 1764, 8. S. 577—829.

Franz. übers. u. d. T. Elemens d'agriculture physique & chymique, à Yverdon, 1766.

Chemin, siehe Straße. Weg.

Chemine, siehe Feuerb. ck.

Cheminée, s. Feuermauer. Kamin. Schornstein.

Chemise, siehe Futtermauer. Hemd.

Chemise, (*Oeufs en*) siehe Eyer. (Verlorne)

Chemisette, siehe Futterhemd.

Chemnitzer Luftwasser, siehe Luftwasser.

Chenaie, Chenaye; siehe Eichwald.

Chêne, siehe Eiche.

Chéneau, siehe Dachrinne.

Chenet, siehe Brand-Bock.

Google

Chenevotte, siehe **Ageln.**

Chenil, Chenin; siehe **Hundsstall.**

Chenille, siehe **Raupe.**

Chenille, (*) (sprich **Schenillie**) nennet man eine Art Agrements, Borten, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfäden 2c. womit Frauenzimmerröcke und Mannswesten auf eine geschlängelte Art garniret werden. Es gibt eine Gattung, welche ganz zart von Sammet abgeschnitten, und auf Saiten oder subtilen Draht gewunden ist. Sie haben diese Benennung aus dem Französischen Chenille, wegen ihres rauchen Ansehens und ihrer Aehnlichkeit mit einer Bärenraupe, bekommen, wie sie denn wirklich von Einigen auch Räupchen genannt werden. Sie sind eine Waare der Bortenwirker; wiewohl sie auch unter die Frauenzimmer-Galanteriearbeit gehören. Vormahls trug das Frauenzimmer im Winter schwarze seidene mit dergleichen Räupchen entweder halb oder ganz durchschlungene so genannte **Chenillen-Kappen** über den Fontangen. Siehe auch **Blonden.**

Auch hat man unlängst den Nahmen **Chenille** einer Art von Deshabillé, oder bequemer und flüchtiger männlichen Oberkleidung gegeben, welche ungefähr den Schnitt und die Länge eines Mäntelrockes nebst einem Kragen hat, mehrentheils aber aus 4 Blättern besteht, und mit engen Aermeln versehen ist, und der sich die jungen Stutzer sonderlich bey frühen Spatziergängen zu bedienen pflegen.

Chénin, siehe Chenil.

Chenopodium ambrosioides oder Botrys *Linn.* siehe **Traubenkraut.**

Chenopodium Bonus Henricus Linn. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* Feldspinat, wilder Spinat; siehe unter **Spinat.**

Chenopodium scoparia, Besenkraut; siehe unter **Senf. (Bauern-)**

Chenu, siehe **Eisgrau.**

Che-

(*) Nicht, wie in Ludovici Kaufmannslexicon, und Adelungs Wörterbuch stehet, Chenelle.

Cherasis, sind Gattungen von goldenen Schaumünzen oder Zahlpfennigen, die in Persien geprägt werden.

Cherasis bedeutet in der persischen Sprache edel; und hat man eben diesen Schaustücken wegen des edlen Metalles, woraus sie fabriciret werden, diesen Nahmen gegeben. Es haben zwar einige Reisebeschreiber geglaubt, der Cherasis wäre eine gangbare Münze; es ist aber gewiß, daß in Persien keine goldene Species geschlagen werden. Siehe auch Tela.

Cherafs sind banianische Geldwechsler, die sich in Persien, insonderheit zu Scamachi am caspischen Meere, niedergelassen haben. Sie werden in der Handlung für so verschlagen geschätzet, daß sie es so gar noch den Juden zuvor thun.

Cherchane, siehe unter Gingang.

Cherche, siehe Lehr.

Cherche-fiche, Cherche pointe; siehe unter Durchschlag.

Chercolée oder Cheronnée, ist eine Gattung von Chuquelas, oder indianischer Zeuge von Seide und Boumwolle. Der einzige Unterschied ist, daß die wahren Chuquelas ganz gestreift, und unter den Cheronnees einige gewürfelt sind. Siehe Chuquelas.

Chère, siehe Tafel.

Chère Adame, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 431.

Cherif, eine ägyptische Goldmünze, die auf 6 Livres 17 Sols und 3 Den. französischer Münze geschätzt wird.

Cherimolias, siehe unter Annona.

Chermes, Scharlachbeeren; siehe Kermes.

Cherokesen, siehe Irokesen.

Cherque-molle, eine Art indian. Zeuge von Seide und Bast.

Cherryderrys, ein halbseidener Zeug, welcher ursprünglich in England zuerst gemacht worden ist, nunmehr aber auch zu Leipzig und anderwärts fabriciret wird. Man hat ihn gestreift, würfelicht 2c.

Chersydrum, fliegende oder Schießschlange; siehe unter Schlange.

Cherubim, siehe Engelskopf.

Chervi, Chervis; siehe Zuckerwurzel.

Digitized by Google

Chester Käse, s. unter **Käse**.
Cheval, s. **Pferd**.
Cheval bayard, Chevalet; s. Arum.
Cheval marin, s. **Wallroß**.
Chevalement, siehe unter **Strebebalken**.
Chevalet, siehe **Rost**, beym Hutmacher. **Rüstbock**. **Schabebaum**. **Staffeley**. **Stütze**, beym Seiler. **Vergoldstaffel**. **Winne**.
Chevalier, ein Wasservogel; s. unter **Schnepfe**. (**Wasser**-)
Chevaliers d'industrie, s. **Indüstrie**.
Chevauchée, s. **Ritt**.
Chevecel, s. **Kopfküssen**.
Chevecine, s. **Halfter**.
Chevelure, s. **Haupthaar**.
Cheverseul, s. **Kopfbret**.
Chevet, s. **Kopfküssen**.
Chevètre, s. **Hängeeisen**. **Halfter**. **Stichbalken**.
Cheveu, s. **Haar**.
Cheveu de Venus, Frauenhaar, Venushaar; s. Adianthum.
Cheville, s. unter **Nagel**.
Cheville de charnière, s. **Charnierstift**.
Cheville ouvrière, s. **Nagel**. (**Schloß**- oder **Schluß**-)
Cheville à rivet, Klingbolzen; s. unter **Bolzen**.
Chevilles, Chevillures; s. **Zinken**.
Chevillette, s. **Dorn**, bey den Schlössern.
Chevillon, s. **Docke**, bey den Drechslern.
Chevillures, s. Chevilles.
Chèvre, s. **Hebezeug**. **Sägebock**. **Ziege**.
Chèvrefeuille, s. **Geisblatt**.
Chevrette, das Weibchen des Rehbocks; s. unter **Rehbock**.
Chevreuil, s. **Rehbock**.
Chevreuse, eine Pfirsichsorte; s. unter **Pfirsich**.
Chevrillard, ein Rehkalb; s. unter **Reh**.
Chevron, s. **Dach-Sparren**.
Chevrons de gazon, s. Th. I, S. 502, u. **Rasen-Sparren**.
Chevrotage, s. **Ziegengeld**.

Chevrotine, f. Ziegenleder.
Chevrotins, f. unter Chamoisen.
Chibou-Gummi, amerikanisches Gummi, Fr. Gomme de Gommier, ist ein gewisses, dem europäischen Gummi nicht ungleiches, aber nicht so gar fließendes Harz. Es rinnt in häufiger Menge aus einem großen Baume in den amerikanischen Inseln, welchen man den Gummibaum, Fr. Gommier, zu nennen pflegt, weil er eine überaus große Menge Gummi gibt. Sein Holz ist hart und weiß; das Laub gleichet den Lorbeerblättern, nur daß sie größer sind. Seine Blüthchen sind klein und weiß, und stehen büschelweise an den Spitzen der Zweige. Die Frucht ist so dick als eine Olive, beynahe dreyeckig und dicht, zuerst grün und hernach braunroth; ihr Fleisch ist weiche, und ganz voll röthlichen und harzichten Saftes. Er wird uns in Flaschen zugeschickt. Diese sind in große breite Blätter von einem in dem Lande wachsenden großen Baume, Cachibou genannt, eingeschlagen; daher denn dieses Gummi seinen Namen bekommen hat. Die Leute in Amerika, und die Wilden, brauchen diese Blätter zu allerley; insonderheit legen sie dieselben in ihre Gewürzkörbe, damit diese nicht naß werden mögen. Dieselben brennen sie dieses Gummi statt des Oehls.

Einige verkaufen dieses Gummi anstatt des Gummi Elemi; andere für das Gummi Anime; noch andere für Tacamahaca; man muß sich also vor derselben Betrug hüten.
Siehe auch Gummi-Baum.

Chiche, Fr. Chiches, Kicher-Erbsen; siehe Kichern.
Chicorée, römische Endivie; siehe unter Lattich.
Chicorie, siehe Cichorien.
Chien, siehe Hahn am Schlosse eines Gewehres. Hund.
Chien de mer, siehe Haifisch.
Chien dent, siehe Quecken.
Chiffer, Fr. Chiffre, die Geheimschrift; die Art mit verabredeten Charactern oder Zeichen einander geheime Dinge zu schreiben.

Im-

Ferner nennet man **Chiffer**, einen verzogenen Nahmen; die zierlich in einander gezogenen Anfangsbuchstaben eines Nahmens; ein Nahme im Zug; ein verschränkter Nahmenszug, z. E. auf Petschaften auf Statswägen rc.

Chiffon, ein schlechter Lappe; siehe **Hader**.

Chiffonnes, (Branches) s. Th. IV, S. 271; u. Th. VI, S. 359.

Chiffre, siehe **Chiffer. Ziffer.**

Chigger, siehe **Chike.**

Chignon, (sprich **Schinjong**) Fr. Chignon nennet man, in der Putzkunst, die vom Nacken glatt hinauf geschlagenen, und auf dem Kopfe angesteckten Hinterhaupt-Haare des Frauenzimmers.

Es gibt an den Coeffüren der Frauenzimmer **geflochtene** Chignons à jour, u. d. gl.

Chike, Chique, Chigger, L. Pulex penetrans *Linn.* Fr. Chique, Pou de Pharaon, ist ein auf den antillischen Inseln sehr gemeines, kleines, dunkelbraunes Insect, gleich einem Floh, aber noch etwas kleiner, welches sich unvermerkt in das Fleisch der Menschen, und zwar vornehmlich bey denjenigen, welche barfuß gehen, unter der Fußsohle, insonderheit zwischen dem Nagel und dem Fleische, einfrißt, und daselbst ein schmerzhaftes und unerträgliches Jucken verursachet. Zuweilen schleicht es auch bis unter die Fingernägel; und Lerius will so gar an den Achseln, und andern weichen Theilen, Spuren ihres Anfalles bemerkt haben. An eben demselben Orte, welcher juckt, erblickt man einen schwarzen Punct, welcher, nach Beschaffenheit der Chike, größer oder kleiner ist. Läßt man dieses Insect einige Zeit unter der Haut stecken, so bildet es bald eine dünne häutige Capsel oder einen Beutel, worin sich das Insect verschließt, und für seinen Kopf nur eine kleine Oeffnung läßt. In dieses Beutelchen legt es sodann seine Eyer, deren sehr viele sind, welche den Nissen der Läuse gleichen. Diese nehmen täglich an Anzahl und Größe zu. In wenig Tagen

ist

ist ein solcher Beutel einer ansehnlichen Erbse groß, in welcher Zeit auch die Nisse anfangen auszukriechen, und, wenn sie nicht heraus gezogen werden, andere Beutel zu machen pflegen, woraus endlich bösartige Geschwüre entstehen. Der Abt *Chappe d'Auteroche*, in seiner Voyage en Californie, beschreibt dieses Insect, (welches die Brasilianer Ton nennen) unter dem Nahmen Nigua, oder Ningas, und versichert, eine solche Wunde könne tödlich werden, wenn man nur einige Tropfen Wasser hinein kommen liesse; daher man alles Fleisch, welches mit solchen Beutelchen angefüllt wäre, gänzlich abschneiden müsse. Man fährt mit einer Nadel, oder, welches noch besser ist, mit der Spitze eines kleinen Messers, rings herum, und nimmt solchergestalt das Säckchen und die Chike auf einmahl hinweg. Wenn dieses Säckchen, worin die Eyer sind, unglücklicher Weise bersten, und davon das geringste in dem Fleische zurück bleiben sollte, leidet man so lange, bis sie ganz heraus sind. Ueberdies entsteht daraus ein Geschwür, welches öfters am Gehen hindert. In solchem Falle (wenn nähmlich der Beutel beym Herausnehmen zerrissen ist,) pflegt man die Wunde mit Tobaksasche auszufüllen.

Es ist nicht möglich, sich vor dergleichen Ungemächlichkeiten auf den Inseln zu hüten, insonderheit aber in denen Häusern, welche nur Ein Stockwerk haben, und ganz und gar nicht gepflastert sind. Inzwischen bekommt man nicht so viel von diesem Ungeziefer, wenn man sich hütet, barfuß zu gehen, wenn man lederne Strümpfe und Handschuhe trägt, sich oft wäscht und sich überhaupt reinlich hält, und wenn man an Oertern wohnet, wo der Boden mit Holz ausgelegt, oder wohl gepflastert ist. Herr v. Rochefort räth auch, in eben dieser Absicht, sein Wohnzimmer fleißig mit Seewasser zu besprengen. Die Sclaven, welche gemeiniglich barfuß gehen, und auf der Erde wohnen, pflegen sich, wie Barrere, in seiner Beschreibung von Guiana, meldet, die Fußsohlen mit

Digitized by Google

Carapaöhl zu reiben, um von diesem Ungezieser nicht so sehr geplagt zu werden; diesem ungeachtet aber sind sie damit beständig überhäuft, und haben gemeiniglich davon faule Beine. An den Indianern zu Vera=Crux wird man aus diesem Grunde lauter unförmige Beine, von den vielen Schnitten, gewahr, wozu sie gezwungen sind, so oft sie von den Chiken angefressen worden. Sonst ist ein Umschlag von castilianischer Seife und Thran, das Beste, was man zur Tödtung dieser Insecten brauchen kann.

Die Chiken sind nicht nur eine Plage für die Menschen allein. Auch Affen, Hunde, Katzen, so gar die jungen wilden Tauben, sind zuweilen damit überstreuet.

Berlin. Realschulzeitung, v. J. 1754. St. 65, S. 514.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeigen, v. J. 1771, St. 45.
Berlin. Sammlungen, V B. 4 St. 1773, 8. S. 396, fgg. und VII B. 3 St. 1775, 8. S. 235, fgg.

Chilas, Chillas; siehe **Chellas.**

Chiliophyllum, **Schafgarbe**; siehe Achillea.

Chimie, siehe **Chemie.**

China=Rinde, Cortex americanus, Cortex chinæ chinæ, Cortex peruvianus, Cortex sinensis, Quinaquina oder Quinquina, ist eine überaus trockene Baumrinde, in der Dicke von 2 oder 3 Linien, welche äusserlich rauschbraun, manchmahl mit einem weißlichen Mose bedeckt, und inwendig glatt, etwas harzicht, von Farbe röthlich, oder wie der Rost am Eisen, von einem sehr herben Geschmacke, etwas anziehend, und von einem gewürzhaften, aber nicht unangenehmen Geruche ist, und wegen ihrer fieberstillenden Kraft auch die **Fieberrinde**, L. Cortex antifebrilis, oder febrifugus, genennet wird. Bisweilen bringt man sie in ziemlich dicken Rinden, die wenigstens 3 bis 4 Zoll lang, und ein Zoll breit, aber nicht zusammen gerollet sind; dieses sind vom Stamme des Baumes abgerissene Rinden. Manchmahl sind sie dünn, wie kleine Röhrchen zusammen gerollet, äusserlich braun, mit zirkel=

run=

runden zarten Strichlein gezeichnet, und mit Mos bedeckt, inwendig aber roth; dieses sind die Rinden von den kleinen Aesten. Ein ander Mahl sind sie in sehr kleinen Stückchen, oder sehr klein geschnitten, inwendig gelb, und auswendig weißlich; dieses soll die Rinde seyn, die man von den Wurzeln abgezogen hat. Man muß diejenige erwählen, welche roth ist, oder ins Rothe fällt, und der Zimmetrinde an Farbe gleich kommt; die nichts unangenehmes im Geschmack, und der Bitterkeit etwas gewürzhaftes an sich hat. Diejenige hingegen, welche klebericht, leimicht, hart wie Holz, alt, welk, unschmackhaft, und durch Vermischung irgend einer andern Rinde, die man in Aloesaft eingeweicht hat, verfälschet worden, ist zu verwerfen.

Der Baum, von welchem die Chinarinde kommt, ist von Hrn. de la Condamine am besten beschrieben worden. Dieser reisete im J. 1737, von Quito über Loxa nach Lima, um an dem mittlern Orte den Chinabaum zu untersuchen. Loxa, oder, nach spanischer Aussprache, Loja, liegt an der peruanischen Küste, ungefähr 70 Meilen südlicher, als Quito. Drittehalb Meilen von Loxa, liegt der Berg Cajanuma; und dieses ist der Ort, wo die beste, wenigstens die berühmteste, Chinarinde gesammlet wird. Dieses erhellet daraus, weil sich noch vor 20 bis 30 Jahren die Kaufleute von einem Notarius eine Versicherung geben liessen, daß die von ihnen eingehandelte Chinarinde vom Berge Cajanuma wäre. Herr de la Condamine blieb eine Nacht auf dem Gipfel desselben bey einen daselbst wohnenden Landeseingebornen, der dazu bestellet war, die Rinden von diesen Bäumen zu sammlen.

Der Chinabaum wächst gerade, und unterscheidet sich von weitem durch seinen Gipfel, welcher über alle andere Bäume hervor raget. Er steht allezeit nur einzeln zwischen Bäumen von anderer Art. Wenn er ungehindert fortwachsen kann, so wird er über Manns = dick; wiewohl heut zu Tage selten Bäume von dieser Stärke auf dem Cajanuma angetroffen werden, weil die Bäume, von welchen man die erste Rinde erhalten hat, alle ausgegangen sind, nachdem man ihnen ihre Rinde gänzlich genommen hatte. Einige junge Bäume gehen auch davon aus; die meisten aber bleiben. Herr de la Condamine hat sie nicht stärker, als eines Arms dick, auch nicht höher, als 12 bis 15 Fuß, gesehen. Ehedem hielt man die dicksten Rinden für die besten;

jetzt

jetzt aber suchet man, aus wohlgegründeten Ursachen, die feinsten.

Der Gebrauch der Chinarinde war den Amerikanern schon bekannt, ehe ihn die Spanier wußten, denen ihn die Landes-Eingebornen lange Zeit verhehlet hatten. Der Erzählung nach, haben die Amerikaner die Entdeckung dieses Mittels dem Löwen zu danken, von dem einige Naturforscher versichern, daß er einer Art von Wechselfiebern unterworfen sey. Nachdem man gesehen hatte, daß diese Thiere von der Chinarinde fraßen: so bediente man sich ihrer in den Wechselfiebern, die in diesen Gegenden sehr gemein sind. Ob aber gleich die Spanier von Loxa, und in der ganzen Gegend, die Kraft dieser Rinde erkannt, und bewährt befunden hatten: so blieb sie doch der ganzen übrigen Welt noch lange verborgen. Dieses Mittel ward 1638 bey Gelegenheit eines Fiebers bekannt, welches die Gräfinn von Chinchon, Vicekönigin in Peru, nicht los werden konnte. Der Corregidor zu Loxa, der dieses erfahren hatte, sandte seinem Beschützer, dem Vicekönige, die Chinarinde, und versicherte ihn schriftlich, daß er für die Genesung der Gräfinn stände, wenn man ihr diese Fieber-Arzeney geben würde. Der Corregidor ward sogleich nach Lima berufen, um die Dosis und Zubereitung des Mittels selbst anzuordnen, und nach einigen mit andern Kranken glücklich von statten gegangenen Versuchen, nahm es die Vicekönigin auch, und genas. Sie ließ sogleich von Loxa einen Vorrath von dieser Rinde kommen, die sie selbst allen Nothleidenden gab; und damahls fing dieses Mittel an, unter dem Nahmen des Pulvers der Gräfinn bekannt zu werden. Einige Monathe hernach gab sie es den Jesuiten, welche fortfuhren, es umsonst auszutheilen; und da erhielt es den Nahmen des Jesuiten-Pulvers, welchen es in Amerika und Europa lange behalten hat. Kurze Zeit hernach schickten die Jesuiten von Lima mit dem Generalprocurator der Provinz Peru, welcher nach Rom ging, dem Cardinal von Lugo, von eben der Gesellschaft, einen Vorrath dieses Pulvers; und in dessen Pallaste wurde es anfangs den Armen umsonst, Andern aber mit Gelde aufgewogen, gereichet. Nachher gab es die Apotheke des römischen Collegii mit eben so glücklichem Erfolge aus, als zu Lima, und man nannte es entweder noch immer das Jesuitenpulver, oder auch das Cardinalspulver. Dieses ging so fort bis ans Ende des vorigen Jahrhunderts.

Als im Jahre 1640 der Graf und die Gräfinn Chinchon nach Spanien zurück gekommen waren, so verkaufte ihr Arzt Juan de Vega, dieses Mittel zu Sevilla, das Pfund zu 100 Realen, oder $12\frac{1}{2}$ Speciesthaler nach unserer Münze. Die Rinde be-

hielt

hielt einerley Abgang und Ruhm, bis die Chinabäume, welche noch Rinde hatten, selten wurden, und einige Einwohner von Loxa, da sie nicht mehr so viel schaffen konnten, als man in Europa verlangte, verschiedene andere Rinden unter die Packe mischten, die sie auf den Markt nach Panama schickten, wenn die Schiffe angekommen waren. Kaum hatte man dieses entdeckt, als die Chinarinde von Loxa dermaßen in Verfall gerieth, daß man nicht ½ Piaster mehr für das Pfund geben wollte, da man vorher zu Sevilla deren 12, und zu Panama selbst 4 bis 6 Piasters dafür gegeben hatte. Im J. 1690 blieben viele tausend Pfund zu Piura, und an der Anfurth von Payta liegen, (welches letztere der nächste Hafen von Loxa ist,) ohne daß jemand Lust gehabt hätte, sie einzunehmen. Dieses hat zum Ruin von Loxa den Grund gelegt, und es ist anjetzt eben so arm, als es ehedem reich war.

Unter den verschiedenen Rinden, die man öfters mit der Chinarinde vermischt hat, und noch zuweilen damit vermischet, befindet sich die Aligier- und die Cucharilla-Rinde. So ähnlich sie einander sind, so kann man sie doch unterscheiden. Seit einigen Jahren hat man, zur Verhütung dieses Betruges, die sonst nie beobachtete Vorsicht gebraucht, jeden Ballen insbesondere zu untersuchen. Zu Payta, von wannen die meiste nach Europa bestimmte Chinarinde nach Panama gesendet wird, schiffet man keinen Ballen ohne diese vorläufige Untersuchung ein, wofern er nicht von sehr sichern Händen kommt. Herr de la Condamine ist hiervon selbst Zeuge gewesen.

Die Menge der Chinarinde, welche jährlich nach Europa geführet wird, hat ganz Peru auf die Meinung gebracht, daß man sich ihrer zum Färben bediente. Der Mann, bey dem Hr. de la Condamine eine Nacht auf dem Berge geblieben ist, hat ihm gesagt, er hätte einige Schnupftücher, die er drey Tage in der Infusion dieser Rinde weichen lassen, moschusbraun gefärbt. Siehe auch im Art. **Fieber**, im XIII Th. S. 287, f.

China-Rinde, (Europäische) s. Enzian.

China-Wurzel, Pocken-Wurzel, Schweiß-Wurzel, L. Radix chinæ. Smilax china *Linn.* Fr. Chine, Esquine, Squine. von Einigen auch Bois de fièvres genannt, ist eine medicinische Wurzel, welche ihren Nah-

men vom Lande China hat, von da sie erstlich nach Ost-Indien, und von hier aus nach ganz Europa gebracht worden ist. Man findet eine orientalische und occidentalische.

Die orientalische, ist eine dicke, knotige, eingebogegene, schwere und holzige Wurzel, mit ungleichen Knörrlein, deren äusserliche Farbe braunröthlich, und die innere weiß ist, die ins Rothe fällt; manchmahl ist sie entwas harzig. Wenn sie frisch ist, hat sie einen etwas scharfen und teigichten; wenn sie aber trocken ist, einen erdigen und leicht anziehenden Geschmack. Sie hat aber keinen Geruch. Die beste ist die, welche frisch, dicht, fest, und nicht wurmstichig ist, welches die Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand, und manchmahl auch die Specereyhändler, zu verbergen suchen, indem sie die Wurmlöcher mit Thon oder Bolus verkleistern; die auch nicht angefressen, und fast ohne allen Geschmack, jedoch aber mit einer fetten und öhligen Feuchtigkeit angefüllt ist; welches man ganz augenscheinlich erkennet, wenn man sie käuet, noch mehr aber, wenn man sie abkochen läßt.

Die occidentalische, ist länglich, dick, knotig und knorrig, äusserlich mehr braunroth oder schwärzlich, inwendig aber röthlich. Man bringt sie aus Neu Spanien, Peru, Brasilien, und andern amerikanischen Ländern.

Die Chinawurzel wird nicht nur als Arzeney, sondern auch in der Färbekunst gebraucht.

Es gibt nähmlich die Chinawurzel, welche sowohl aus Ost-Indien, als Amerika, zu uns gebracht wird, mit Wasser ein Decoct, welches einen tauben erdigen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe hat. Das durch bloßes Wasser vorbereitete Tuch erhält aus den mit dieser Wurzel bereiteten Farbebrühen folgende Farben: 1) Mit Chinawurzel ohne Zusatz, eine blasse

gelb-

gelbliche Farbe, welche in das Erdenfarbige fällt. 2) Mit gleichen Theilen Chinawurzel und Kochsalz, eine gelblichbraune Farbe. 3) Alaun, in eben der Proportion, eine ziemlich gesättigte gelbe Farbe, welche in das Ocher-gelbe fällt. 4) Mit grünem Vitriol, in eben der Proportion, eine lichte braune Farbe, welche ein wenig ins Gräuliche fällt.

Die färbende Eigenschaft dieser Wurzel ist sehr gemäßigt; daß gehöret dieselbe der meinem nach nicht unter die färbenden Körper. Die natürliche Farbe derselben, welche der Lederfarbe sehr nahe kommt, ist zwar schwach, sie fällt aber doch, ihrer Art nach, ganz deutlich aus, und wird durch die Zusätze verändert. Das Kochsalz und der Alaun beweisen sich, bey dem Gebrauche dieser Wurzel, als gute wirksame Zusätze, indem durch beyde eine, obwohl ganz verschiedene, aber doch weit stärkere Farbe, als die natürliche, hervor gebracht wird. Die mit grünem Vitriol erhaltene bräunliche Farbe ist keine angenehme Farbe, und gibt zu erkennen, daß in der Chinawurzel keine zusammenziehende erdige Theile vorhanden sind. Daß aber dieselbe aus wahren schleimichten oder schleimichten Theilen bestehen müsse, erhellet daher, weil das Tuch, wenn es ohne einen Zusatz mit Chinawurzel gekocht worden, nach dem Austrocknen so hart und steif anzufühlen ist, als wenn es eine Leimung in Gummiwasser erhalten hätte. Es verliert aber das Tuch diese Steife oder Härte, so bald es ein wenig gerieben und zusammen gerollet wird, welches ebenfalls geschieht, wenn ein Stück Tuch mit dem in Wasser aufgelösten arabischen Gummi behandelt worden ist. Dieser Umstand, daß nähmlich in der Chinawurzel gummichte Theile befindlich sind, kann dieselbe, wenn sie auch keine besondere färbende Kraft hätte, in der Färbekunst brauchbar machen; da sie aber überdieß noch eine besondere färbende Substanz enthält, so wird sie nicht ohne Nutzen bey den Vermischungen mit andern färbenden Körpern zu gebrauchen seyn. Das Kochsalz scheint die gummichte Beschaffenheit gänzlich aufzuheben, welches daher zu erkennen ist, weil das Tuch nach dem Färben nicht steif, sondern gelinde und weich anzufühlen ist; der Alaun hingegen vermindert dieselbe nur ein wenig, und der grüne Vitriol verliert diese Beschaffenheit fast gar nicht. Woraus also folget, daß durch das Kochsalz die schleimichten Bestandtheile sehr aufgeschlossen und verdünnet, und durch die beyden andern salzichten

Substanzen erhalten werden, ungeachtet in der färbenden Substanz durch selbige eine Veränderung verursachet wird.

C. W. Pörners chymische Versuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunst, 3 Th. Leipz. 1773, gr. 8. S. 610, f.

Chinam, ein Kitt, welchen die Chineser aus Oehl bereiten; siehe unter **Oehlsamen**.

Chinche, oder **Chinchi**, **Stinkdachs**, **das amerikanische Stinkthier mit weißem Rücken**, Fr. Blaireau puant, ist so groß, als bey uns eine Katze, auf dem Rücken weiß, an den Seiten schwarz, und hat einen völlig schwarzen Kopf, bis auf einen weißen Streif, der vom Genicke längst dem Stirnblatte, bis an die Nase geht. Sein Schwanz ist ungemein dick, mit sehr langen weißen und schwarz durchsprenkelten Haaren besetzt. Es hält sich, wie das Kaninchen, zwar in der Erde, doch nicht in so tiefen Höhlen auf. Wenn es verfolgt wird, so läßt es seinen stinkenden Harn am zottichten Schwanze hinstreichen, und bedient sich hernach desselben als eines Wedels, um sein Wasser umher zu sprengen, und seine Feinde durch den abscheulichen Gestank zu verjagen. Es soll auch im Eingang zu seiner Höhle den Harn lassen, um seine Verfolger davon abzuhalten. Es kostet Mühe, den Gestank aus den Kleidern zu bringen, welche mit dem Harne dieses Thieres bespritzt worden sind. Linnäus meint, man solle sie, in dieser Absicht, einen Tag lang mit frischer Erde bedecken. Des entsetzlichen Gestankes ungeachtet, wird sein Fleisch gegessen.

Eine ausführlichere Nachricht von diesem Thiere, nebst einer Anzeige mehrerer davon handelnden Schriften, hat Hr. D. Martini, im 3 St. des IV B. der Berlin. Samml. S. 298, fgg. und im II Jahrg. der Neuen Mannigfaltigk. S. 9, fgg. geliefert.

Chine, eine Gattung Tapeten; siehe unter **Bergame**.

Chiner, siehe **Chiniren**.

Chinesischer Apfel, siehe Th. III, S. 92, fgg.

Chinesisches Bier, siehe **Tarasun**.

Chinesischer Branntwein, s. Th. VI. S. 476, f.

Chi-

Chinesischer Campherbaum, s. Th. VII, S. 559.

Chinesische Compagnie, Fr. la Compagnie de Chine. Als sich in Frankreich einige Particuliers dieser Handlung wegen vereiniget hatten, erhielten sie im J. 1660 Concessionspatente, durch welche ihnen der König das Privilegium ertheilte, mit Ausschließung aller andern, ihre Schiffe nach China, Tunquin, Cochinchina, und den nahe gelegenen Inseln, zu schicken. Kaum aber setzte sich diese Compagnie in Bereitschaft, ihre erste Versendung zu thun, als sie von der ostindischen, welche 1664 errichtet worden, gleichsam verschlungen ward. Jedoch hat man aus dieser letztern, nach Art einer Restitution, die **neue chinesische Compagnie** hervor kommen gesehen, welche Herr Jordan gegen das Ende des Jahres 1697 errichtete. Der Tractat dieser beyden Compagnien ist vom 4 Jan. 1698, und die Bestätigung desselben durch einen Schluß des Statsrathes vom 22 eben dieses Monathes. Nichts war glücklicher, als der Anfang dieser neuen Compagnie. Die Amphitrite, ihr erstes Schiff, segelte im Monath März 1698 ab, und kam den 3. Aug. 1700 mit einer überaus reichen Ladung zurück. Dieses Schiff ging zum andern Mahl auch im März 1701 unter Segel, und hatte sowohl in Ansehung seiner Retour, als seiner Ladung, nicht weniger Glück, indem es im Sept. 1703 reich beladen anlangte, ob es gleich bey seiner Abreise von Canton Gefahr gelaufen war, unterzugehen, welches es gar sehr aufgehalten hatte. Man hatte so viel Hoffnung, daß sich diese Compagnie behaupten würde, daß ihr der König, nach der ersten Zurückkunft der Amphitrite, eine neue Concession auf 15 Jahre ertheilte, und daß man noch drey Schiffe absegeln ließ. Allein, der wegen der Spanischen Succession entstandene Krieg benahm dieser Compagnie allen Muth, daß sie es, aus Furcht vor den auf dem indischen und chinesischen Meere so mächtigen holländischen und englischen Flotten, bey diesen fünf Versendungen bewenden ließ.

Digitized by Google

Sonst verhinderte sie auch eine Trennung unter den Gesellschaftern, sich die Vereinigung zu Nutze zu machen, die mit einer Compagnie von St. Malo, welche der berühmte Lepine-Danican errichtet hatte, eingegangen war.

Chinesische Compagnie, zu Embden; s. unter **Embden**.

Chinesischer Firniß, siehe unter **Firniß**.

Chinesische Gärten, siehe unter **Garten**.

Chinesischer Lack, siehe **Firniß**. (**Lack**-)

Chinesisch Papier, siehe unter **Papier**.

Chinesische Pomeranze, Appelsine; s. Th. III, S. 92, fgg.

Chinesisch Porzellan, siehe unter **Porzellan**.

Chinesisch Rechenbret oder **Recheninstrument**; siehe **Rechen-Maschine**.

Chinesische Röcke, siehe **Rock**.

Chinesischer Thee, siehe unter **Thee**.

Chinesische Tinte, siehe **Tusche**.

Chiniren, einen Stoff schiniren, Fr. chiner une étoffe, heißt, den Kettenfäden allerley Farben geben, und diese Farben dergestalt auf die Fäden anlegen, daß sie hernach auf dem fertigen Stoffe beynahe eine ordentliche Zeichnung vorstellen.

Chinoise, eine Art Pasteten; siehe Genoise.

Chinquapin, die virginische Zwergkastanie; siehe unter **Kastanie**.

Chinseng, siehe **Ginseng**.

Chint, heißen weiße ostindische Baumwollenzeuge, welche erst noch gedruckt und gefärbt werden sollen, und zu solchem Ende die gehörige Zurichtung erhalten haben.

Es gibt vielerley Arten derselben, die von der Fabrik, wo man sie weiter verarbeitet, ihre Benennung bekommen, und sich durch ihr Ellenmaß unterscheiden. Die vornehmsten sind die Chint-Seronges, wovon die Stücke 6 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite haben; die Chint-Mamodes, welche $7\frac{1}{2}$ Ell breit sind; die Chint-Broad, sind von gleicher Länge, und $\frac{3}{4}$ breit; die Chint-Surat halten 8 E. in der Länge, und eine gleiche Breite, wie die vorhergehenden; die Chint-Cadir

Smalls, sind 6 E. lang, und $\frac{3}{5}$ breit; die Chint-Jaffercon halten 8 E. in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite: die Chint-Ramauls haben $7\frac{1}{2}$ E. in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite. Die Chints sind dienlich, Schnupftücher daraus zu machen.

Chintal, ein bey den Portugiesen in Goa gebräuchliches Gewicht, welches 105 Pfund Markgewicht beträgt.

Chionanthus, siehe **Schneetröpfleinbaum.**

Chionische Erde, siehe unter **Erde.**

Chique, siehe **Chike.**

Chirimoya, eine peruvianische Frucht, welche gemeiniglich der Ananas vorgezogen wird. Herr de la Condamine sagt, sie habe einen zuckersüßen und weinhaften Geschmack. Ihre Haut ist grünlich, und in schuppige Felder abgetheilt. Das Fleisch ist weiß, weich, an einigen Stellen zaserig, und enthält länglich platte Samen. Sie wächst auf einem hohen dickbelaubten Baume, dessen grünlichbraune Blüthen 4 Blumenblätter haben, und überaus lieblich riechen.

Chirographarius, Fr. Chirographaire, ein Gläubiger, dessen Recht an seinen Schuldner auf eine bloße (von keinem Notarius bestätigte, und folglich nicht vor Gericht erkannte) Handschrift des Schuldners gerichtet ist. Eine Schuld von dieser Art, Fr. Dette chirographaire, bringt kein Pfandrecht auf die Güter des Schuldners mit sich, und muß folglich einer hypothekarischen Schuld nachstehen. Siehe **Schuldbrief.**

Chiromantie, s. unter **Hand**, Th. XXI, S. 428, fgg.

Chiropis. Chervi, siehe **Zuckerwurzel.**

Chirurgische Instrumentmacher, s. in J.

Chirurgus, siehe unter **Medicinal-Anstalten.**

Chise, bedeutet in Constantinopel und dem türkischen Reiche einen Beutel mit 500 türkischen Piastern oder Löwenthalern.

Auch heißt **Chise** eine Art Pfeffer, die in Mexiko gemein ist, und wovon man daselbst beym Chocolatemachen, einige Körner dem Cacao beyzumischen pflegt.

Chiſtira, eine Art Binſenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits, ein Nahme, den man in Oſt-Indien, beſonders in dem Königreiche Bengala, allen bunten Arten des Kattunes gibt. In Europa nennet man nur die mit dem Pinſel gemahlten feinern Arten des Kattunes **Chitſe**, und nach der gemeinen Ausſprache **Zitze**. Siehe **Zitz**.

Chit-ſe, ein chineſiſcher Baum, von der Größe eines wälſchen Nußbaumes. Seine Frucht, die in China ſehr hoch geſchätzt wird, iſt ungefähr ſo groß als eine Pomeranze, hat eine röthliche Haut, iſt von einem angenehmen ſäuerlich ſüßen Geſchmacke, und enthält 3 oder 4 Sterne.

Chivef. Unter dieſem Nahmen, der auf ſyriſch einen Feigenbaum bedeutet, bezeichnet man einen oſtindiſchen Baum auf der Inſel Zibangu. Er hat runde hochgrüne Blätter. Seine Frucht, die von ſaffrangelber Farbe iſt, und die Größe einer Melone hat, iſt von ausnehmendem Geſchmacke, und zerſchmilzt auf der Zunge. Der Baum hat viel Aehnliches mit dem Papayabaume, Carica Papaya *Linn.* wofern er es nicht ſelbſt iſt.

Chloris ſiehe **Grün-Fink.**

Choc, Choque, der Krummſtampfer bey den Hutmachern; ſiehe im Art. **Hut.**

Chocolate, (ſprich Schockolate) **Chocolade**, *L.* Chocolata, Chocolatum, Jocolada, Socolada, Succolata, *Fr.* Chocolat, Succolate, *Ital.* Cioccolata, iſt eine aus Cacao entweder allein, oder mit Hinzuthuung unterſchiedener anderer, mit etwas Zucker vermiſchter Dinge und Gewürze bereitete braune oder röthliche Maſſe, die man in Milch (mit Zuthuung etlicher Eyer), zuweilen auch in Wein kochet, und wie Thee oder Kaffe warm trinkt, auch wohl wie eine Suppe, mit eingebrocktem Zucker-Brode, ißt. Das daraus verfertigte Getränk wird ebenfalls, wie der jetzt gemeldete Teig, **Chocolate** genennet. Die erſten Erfinder dieſes Getränkes ſind die Amerikaner geweſen; und ihre Zubereitung der Chocolate war, ehe die

die Spanier nach Amerika kamen, ganz ungekünstelt. Sie brateten ihren Cacao in irdenen Töpfen, zerrieben ihn zwischen zween Steinen, und löseten ihn, wenn er gereinigt war, in warmem Wasser auf. Alles Gewürz, was sie hinzu thaten, war ein wenig Piment, oder westindischer Pfeffer; und wenn ihn die Vornehmen mit Achiote oder Rocou färbten, so verlängerte der Geringere seinen Chocolatetrank mit Maysbrey, den er darunter mischte.

Als die Spanier im J. 1520 Mexiko eroberten, und den Gebrauch der Chocolate von den Indianern lernten, waren sie darauf bedacht, den Geschmack derselben zu erhöhen, und die natürliche Einfalt desselben zu verbessern, damit sie in Europa leichter ihr Glück machen möchte; sie setzten daher nicht nur Zucker hinzu, sondern vermischten dieses Getränk auch mit einigen amerikanischen Specereyen und ostindischen Gewürzen, sonderlich Vanille und Zimmet. Es sind aber diese Gewürze nicht immer in der Zusammensetzung geblieben, sondern man hat sie zum Theil verändert, zum Theil weggelassen, wie es der Geschmack der Nation und der Debit erforderten. Denn, obgleich die Vanille der Masse einen angenehmen Geruch und Geschmack gibt, so können sie doch nicht alle Leute vertragen Vielen ist sie zu hitzig; Andern ist der Geruch davon zuwieder, und die Franzosen leiden überhaupt das Wohlriechende in der Chocolate nicht gern.

Die Chocolate, welche in Spanien selbst gemacht wird, ist von der mexikanischen wenig, und nur darin unterschieden, daß man, ausser vorgedachten Ingredienzien, noch zwey- oder dreyerley Blumen, eine oder mehr Schoten von Campeche, und fast allezeit Mandeln und Haselnüsse hinzu thut. Gemeiniglich nehmen sie auch Pomeranzenblüthwasser, ingleichem Bisam und Ambra, dazu. In Portugal, und zu St. Malo in Frankreich, wird die Chocolate fast auf eben die Art gemacht; und man hat lange geglaubt, daß diese mexikanische, spani-

sche und portugiesische Chocolate die allerbeste sey. Sie hat aber viel von ihrem ehemahligen Werthe verloren, seitdem man zu Paris so gute Chocolate macht, die vor allen andern den Vorzug hat. Dieses rührt daher, daß die pariser Specereyhändler, die solche machen lassen, und damit handeln, jederzeit dafür sorgen, daß nur von der großen Caraque, welches die beste Gattung von Cacao ist, so aus Amerika kommt, (s. Th. VII, S. 503) der schönste Zucker, der allerbeste Zimmet, und insonderheit frische Vanillen, dazu genommen werden.

Das Verhältniß, welches sie beobachten, ist folgendes: 20 Unzen Cacao von Caraque; 12 Unzen Zucker; $\frac{1}{2}$ Unze Zimmet, und $\frac{1}{8}$ Unze Vanille; welches 2 Pfund der allerbesten und feinsten Chocolate gibt.

Hingegen muß man aber auch gestehen, daß kein Ort in der Welt ist, wo man auch schlechtere Chocolate machet, als zu Paris, indem daselbst nichts gewöhnlicher ist, als daß man mit dieser Waare betrogen wird, wenn man solche, um sie wohlfeil zu haben, von den Tablett-Trägern, welche sie in den Häusern herum tragen, kaufet. Denn diese machen ihre Chocolate aus gemeinen Mandeln, mit einigem Ausschusse von Cacao und Vanille, und bloßem Cassonadezucker.

In Schweden, ist, nach Hrn. Linnäus Bericht, die Bereitungsart diese: Geröstete Cacaobohnen, 17 Pfund; Zucker, 10 Pfund; Vanilleschoten, 28 Stück; grauen Amber, 1 Drachme; Zimmet, 6 Unzen. Wenn die Bohnen in einem hohlen Steine über dem Feuer klein genug gerieben worden, thut man die übrigen Ingredienzien nach und nach dazu, und reibet es so lange unter einander, bis es einen guten Teig abgibt, welcher 20 bis 25 Stunden trocknen muß. Sie nehmen daselbst auf 1 Unze (2 loth) Chocolate, 6 Unzen Wasser oder Milch, lassen solche gelinde aufwellen, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in heißer Asche stehen, quirlen sie beständig, und schäumen sie ab. Und so wird sie alsdann getrunken.

Die

Die in Deutschland gewöhnliche Zubereitung ist folgende. Wenn der Cacao zu Mehl gerieben, und auf dem Steine recht fein gemacht worden ist, thut man eben so viel durchgesiebten Zucker hinzu, als der Cacao wiegt. Soll der Brey nicht so sehr austrocknen, und vor der Luft und den Würmern besser bewahrt bleiben, so nimmt man auch wohl vom Zucker ein Viertel weniger in die Masse, und ersetzt dasselbe erst nachher beym Kochen der Chocolate. Wenn der Zucker mit dem Cacaobrey wohl vermischt ist, kommt das feine Pulver von Vanillenschoten und Zimmet darunter, worauf alles nochmahls unter den Stein gebracht, und recht durch einander gearbeitet wird. Endlich thut man den Brey in eiserne überzinnte Formen, worin er hart wird. Wer den Geruch liebet, der schüttet, ehe sie in die Formen kommen, ein Par Tropfen Ambra-Essenz auf die Tafeln. Wird die Chocolate ohne Vanille gemacht, so nimmt man auf 1 Pfund Cacao, 2 Quent Zimmet, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man, nach Belieben, 1, 2, 3 und mehr Schoten. Allein, die Chocolatenmacher pflegen ihr durch Vermischung von Pfeffer, Ingber, und anderm Gewürze, ein falsches Ansehen, als ob recht viel Vanille darin wäre, zu geben. Diejenige Chocolate, welche ohne Vanille bereitet ist, wird **Gesundheitschocolate** genannt.

Von einer vortrefflichen Gesundheitschocolate, welche Herr Rector Paalzow, zu Seehausen in der Altmark, in Gesellschaft eines geschickten und erfahrnen Chymici erfunden, und wovon das Pfund für 2 Rthlr. 16 Gr. angeboten wird, s. das 3te St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1772.

Unter den verschiedenen Compositionen, aus welchen das sehr hitzige und den Kranken schädliche spanische Gewürz, die Vanille weggelassen wird, verdient diejenige, welche Hr. D. Zückert, in seinem medicinischen Tisch-Buch, Berl. 1775, 8. S. 65, angiebt, unstreitig den Vorzug. Man nimmt nähmlich 2 Pfund geschälte und geröstete Cacaokerne, stößt sie in einem heißen steinernen

nen Mörser so lange, bis sie so flüssig werden, wie Butter; thut sodann 2 Pfund Puderzucker hinzu, und vermischt solchen mit dem Cacaobrey. Endlich thut man noch 2 loth Zimmet, 2 Quent Cardamom und Cubeben, und 4 loth gerösteten Reiß hinzu. Diese Gewürze stößt man vorher zu feinem Pulver, und reibt sie nachher mit der Masse unter einander, die man sodann in Formen kalt werden läßt. Von dieser Chocolate nimmt man 1 oder 2 loth, nachdem man sie stark haben will, auf 1 Pfund Wasser oder Milch.

Es ist bereits oben erwähnt worden, daß die Amerikaner ihre Chocolate viel einfacher machen; und das geschieht noch heutiges Tages, zumahl auf den antillischen Inseln. Der Pater Labat, welcher sich lange Zeit, seiner Commission, und auch der Natur-Geschichte wegen, auf diesen Inseln aufgehalten hat, gibt uns, im II Th. seiner Voyage aux Isles de l'Amer. S. 369, fgg. von der dortigen Zubereitung die beste Nachricht. Die Cacaobohnen werden daselbst äusserst wenig, und nur so viel, als zur Ablösung der Haut nöthig ist, gebrannt. Denn dies ist schon genug, die Theile der Bohne zu bewegen, ohne den besten und feinsten Theil ihres Oehls heraus zu treiben, welches beym starken Brennen allemahl geschieht. Dieser gelinde gebrannte Cacao erfordert allemahl mehr Zucker, als der stark gebrannte; ein untrieglicher Beweis, daß der Cacao seines Oehls nicht gänzlich beraubet worden, und er noch seine gute Substanz hat. Nächstdem bearbeitet man ihn recht sorgfältig auf dem Steine, und reibet ihn äusserst fein und zart. Er mag nun zur Stelle verbrauchet, oder nach Europa versandt werden, so thut man doch in die Zubereitung weder Zucker, noch einige Specereyen. Bisam, Ambra, Vanille kennt man dort nicht einmahl in dem Cacaobrode; und hieran ist nicht der Mangel dieser Waaren, noch ihre Theurung, Ursache, denn man hat sie im Lande in Menge. Bloß die Erfahrung gebiethet es ihnen, da sie gesehen haben, daß diese Ingredienzien die Natur der Chocolate ganz verändern, und daß eins der besten und gesundesten Nahrungsmittel von der Welt, zu einem der schlechtesten und gefährlichsten gemachet wird. Sie begnügen sich, zu dem Cacaopulver, welches sie von der Tafel mit dem Messer abschaben, oder abreiben, die gehörige Quantität Puder-Zucker, und etwas weniges von Gewürznelken, hinzu zu thun. Labat beschreibt die rechte Methode, die Cacaobohnen zu brennen,

nen, die eisernen oder marmornen Mörser, worin sie erstlich gestoßen, die hohlen länglichen Steine, nebst dem eisernen polierten Läufer, womit sie hernach zu feinem Pulver gerieben wird, und die Sorgfalt den Teig zu machen und ihn zu trocknen. Man reibet immer wenig mit einmahl auf dem Steine, und zwar so lange, bis Auge und Gefühl das Pulver recht zart finden. Denn eben in dieser Feinheit des Cacaopulvers besteht die wahre Güte der Chocolate. Die Theile lösen sich hierdurch im heißen Wasser auf, und lassen nicht den geringsten Bodensatz zurück.

Die äusserliche Gestalt des Chocolatenteiges ist verschieden. Man macht daraus bald runde und platte Tafeln, jede von 2 Loth; bald viereckige dicke Tafeln, von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund; und bald runde, kurze und dicke Stangen von verschiedenem Gewichte. Man hält diejenige Chocolate für die beste, welche nicht zu süß, nicht bitter, nicht stark gewürzt, wohlriechend, hart und trocken, und, wenn sie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weißen Pünctchen, oder durchlaufenden weißen Striemchen, ist. Einige halten die Kuchen, Andere die viereckigen Stücke, und wiederum Andere die langen gerollten Stücke, für die beste Chocolate. Die Juden machen die schlechteste. Von St. Malo und Nantes kommt eine Gattung Chocolate, in großen zweypfündigen Tafeln, die aber, weil sie aus puren Cacaobohnen, ohne alle andere Ingredienzien gemacht ist, auswendig nicht so hoch an Farbe, auch inwendig weißer ist, als sonst die Chocolate zu seyn pflegt. Uebrigens muß alle Chocolate frisch gemacht seyn; denn je frischer dieselbe ist, desto besser ist sie; wie sie sich denn auch nicht über zwey Jahre hält, ja so gar schon vor dieser Zeit ein großes von ihrer Güte verlieret. Das beste Mittel, sie zu erhalten, ist dieses, daß man sie in Papier einwickle, und in eine Schachtel lege, welche wieder in eine andere Schachtel muß gesetzet, und diese an einem recht trocknen Orte aufgehoben werden.

Es gibt eine gewisse Aftermotte, welche besonders der Chocolate nachtrachtet, und zwar unter Tafeln von verschiedener

Güte

Güte allemahl die gewürzhaftesten und besten hervor zu finden weiß. In die Chocolate gräbt sie regelmäßige Höhlen. Wenn sie davon essen will, pflegt sie den Kopf lang zu machen, und aus einem Ende der von Seide künstlich verfertigten Röhre hervor zu strecken. Man findet diese Chocolaten-Aftermotte, in Herrn D. Martini allgem. Gesch. der Natur, Th. I, S. 633, f. beschrieben.

Von einer **Chocolate aus Gerstengraupen**, die **moscovitische Chocolate** genannt, s. unter **Gerste**.

Von einer **Chocolate aus den Früchten der Linde und ihrer Blüthe**, siehe unter **Linde**.

Von einer **Chocolate aus Mandeln**, oder so genannten **Mandelade**, siehe Th. I, S. 736, f.

Von einer **Chocolate aus wälschen Nüssen**, siehe unter **Nußbaum**.

Die gewöhnlichste **Weise, die Chocolate aufzulösen und zu kochen**, ist mit Wasser. Viele nehmen Milch dazu. Kommt nur diese allein dazu, so wird der Trank zu dick, zu nahrhaft, und etwas schwer zu verdauen. Aber wenn man ein Drittel Milch und zwey Drittel oder drey Viertel Wasser nimmt, so wird die Chocolate dünner und viel angenehmer. Die Britten in Amerika richten sie öfters mit Madera zu. Allein, zu geschweigen, daß sie solcher Gestalt viel zu hitzig und schädlich ist, so gibt ihr auch der Wein keinen guten Geschmack.

Was das Chocolate-Kochen mit Wasser betrifft, so rechnet man insgemein, wenn dies Getränk gut und stark werden soll, auf 10 Tassen ein Pfund Chocolate; man gießt alsdann das Wasser, welches nach der bestimmten Anzahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chocolate, wie sie ist, oder auch zerrieben hinein, daß sie zergehe. Sobald sie über der heißen Asche oder den Kohlen zerschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chocolate, setzt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt sie gut mit dem Quirl um; man darf sie aber, wenn der Ey-

Dotter

Dotter darin ist, nicht kochen lassen. Auf 10 Tassen nimmt man auch 2 Eyerdotter.

Soll die **Chocolate auf englische Art** (à l'Angloise) **gekocht** werden, so verfährt man damit eben so wie vorher, nur daß man noch das Weiße von einem Ey recht durchschlägt, und den ersten Schaum ganz davon nimmt, worin man die Chocolate zerschmelzen läßt, und sie weiter, wie die vorherige, fertig macht.

Es ist dabey zu merken, daß Chocolate, die einen Tag gestanden hat, besser ausfällt, als wenn sie denselben Tag erst gemacht wird, da man sie trinken will; und ordentlicher Weise läßt man etwas zu dem folgenden Tage übrig, wenn man dergleichen alle Tage zu machen hat.

Bey Verfertigung des Chocolategetränkes thut man am besten, daß man sich der geriebenen Cacao, oder der Cacaobrode ohne allen Zusatz, bediene, aber nicht der gewöhnlichen Chocolatetafeln, wenn man nicht sicher weiß, von wem und wie sie verfertigt worden sind, weil diejenigen, die sie verfertigen, oben erwähnter Maßen oftmahls Pfeffer, Ingber und anderes starkes Gewürz hinein thun, welches das Blut ungemein erhitzet, auch die Vanille nicht für jeden diensam ist. Bedienet man sich aber des geriebenen Cacao, so kann man nicht allein die Gewürze, sondern auch die Sorten des Cacao selbst wählen. Weil aber die Chocolate gewöhnlich halb aus Cacao und halb aus Zucker besteht; so muß man bey Zubereitung dieses Getränkes halb so viel Cacao nehmen, als man sonst von der ordinären Chocolate nehmen würde. Z. E. wenn man sonst zu einem Chocolategetränke 8 Loth Chocolate nehmen würde, so kann man hier geriebene Cacao von Caraque oder Martinique 4 Loth, Zucker 4 bis 6 Loth, Zimmet $\frac{1}{2}$ Quent, und Vanille $\frac{1}{8}$ Quent, nehmen. Alles muß zu sehr feinem Pulver gestoßen, und durch ein seidenes Sieb gesichtet werden. Vanille und Zimmet kann nach Gutbefinden weggelassen werden, so wie andern Theils noch mehrere Gewürze beygefüget werden können. Also kann man, bevor man das Chocolatengetränk

in

in die Tassen gießen will, des bessern Geschmackes wegen, einen löffelvoll Orangenblüthwasser, worin man einen oder ein Par Tropfen Ambraessenz zerlassen hat, hinzu thun. Wenn der geriebene Cacao nebst dem Zukker in heißem Wasser, oder halb Milch und Wasser, zergangen, und ein Ey, das Weiße und Gelbe, oder das Gelbe allein, nebst dem beliebigen Gewürze hinzu gefüget ist: so setzt man dieses zusammen aufs Feuer, und quirlet es stark. Will es überlaufen, so wird es vom Feuer gehoben, und getrunken; auch wohl noch unter dem Trinken und beym Eingießen, da man einige Mahl abgesetzet, gequirlet. Wenn aber die Chocolate aus Versehen kochet, so vergeht der Schaum, welcher doch sonst für angenehm gehalten wird.

Andere, welche sich des Cacao statt Kaffe täglich bedienen, und sich nicht die Mühe geben wollen, durch den Zusatz von Zucker, Zimmet, Vanille, Ey und Milch, nebst dem Quirlen, das Chocolatengetrank zu verfertigen, bereiten solches auf eine sehr einfache Weise also. Sie nehmen von dem geriebenen Cacao so viel, wie sonst Kaffe gewöhnlich, gießen hierauf eben so viel kochendes Wasser, oder halb Wasser und halb Milch, kochen und trinken solches auf dieselbe Art, wie Kaffe; nur muß dieses Getränk wegen des starken Schaumes etwas länger kochen. Dieses Getränk wird auch von den Aerzten an den angesehensten Oertern, besonders hier in Berlin, den Kranken, jedoch mit Unterschied, vorzüglich Schwindsüchtigen, zugelassen; indem es nicht allein nahrhaft, stärkend, und wegen seiner Bitterkeit dem Magen zuträglich ist, sondern auch bey diesen Eigenschaften weniger erhitzet, wie andere ähnliche Getränke, besonders der Kaffe. Gesunde bedienen sich dieses Getränkes Jahr aus und ein, und geben demselben, in Betracht der Gesundheit, einen großen Vorzug vor Kaffe und Thee; wie denn dieses Getränk zugleich nicht höher zu stehen kommt, als der Kaffe.

In

In Mexiko trinkt man die Chocolate folgender Gestalt mit der Atolle. Sie lassen ein Täfelchen in heißem Wasser zergehen, und quirlen es, bis es schäumet. Alsdann füllen sie die Schale mit heißer Atolle voll, und trinken es. Die Atolle ist nächst der Chocolate der andere Lieblingstrank der Indianer. Es ist eine ziemlich dicke Brühe, welche aus dem Kernmehle des Mayz oder türkischen Weitzens, wenn die Kleyen davon abgesondert sind, gemacht wird. Die indianischen Weiber bringen ihn ganz heiß in Töpfen zu Markte, da ihn die Creolen kaufen, und ihn öffentlich trinken, so wie man in Europa in die öffentlichen Kaffe- oder Wein-Häuser gehet. Wenn dieser Trank mit etwas Piment oder langen Pfeffer abgewürzt ist, schmeckt er ihnen um so viel besser.

Andere trinken die Chocolate folgender Gestalt. Wenn sie solche in kaltem Wasser zergehen lassen, und sie gequirlet, bis sie schäumet, so heben sie den Schaum ab, und thun ihn in ein ander Gefäß. Das übrige setzen sie über ein Feuer, thun so viel Zucker als nöthig ist, dazu, und wenn es heiß genug ist, thun sie den Schaum wieder dazu, und trinken davon.

Die dritte und gemeinste Art in Indien ist diese. Man füllet die Trinkschale mit heißem Wasser halb voll, läßt darin eine oder mehr Tafeln Chocolate zergehen, und bringt sie mit dem Quirl zum Schäumen. Darauf füllet man die Schale vollends mit heißem Wasser voll, thut Zucker, so viel nöthig ist, dazu, trinkt es, und ißt ein wenig darein getunktes Confect dazu.

Endlich haben die Mexikaner noch eine andere Art, die Chocolate zu trinken, deren sie sich nur bey Gastereyen bedienen, oder wenn sie sich nach Erhitzung abkühlen wollen. Sie trinken sie alsdann kalt, und gießen von oben herunter, sehr hoch, Wasser darauf, daß es schäume. Man behauptet, dieses Getränk sey dermaßen kühlend, daß die Indianer die einzigen sind, die es vertragen können.

Will man **von den Wirkungen und Kräften der Chocolate** urtheilen, so hat man zwey Wege vor sich: 1) die Ingredienzien derselben und ihre Natur zu kennen; 2) die Erfahrung beym Genusse dieses Getränkes zu Hülfe zu nehmen. Beyde Stücke sind zum Theil von Aerzten und Beobachtern bereits heraus gebracht, und geben, durch Vergleichung mit einander, ein ziemlich gegründetes Urtheil von dem Nutzen des Gebrauches der Choco-

late. Ich will von beyden die vornehmsten Umstände anzeigen.

Da der Cacao das wesentliche Stück der Chocolate ist, so wird alles darauf ankommen, von welcher Natur und Wirkung er ist. Dieses hat man durch Hülfe der Naturgeschichte und der Untersuchung seiner innern Bestandtheile zu erfinden gewußt. Alle Cacaobohnen enthalten ein dickes Oehl, ein mit vielen irdischen Theilen vermischtes fettiges Wesen, mit einem mäßigen Theile von sauerm oder bitterm Salze. Dadurch entsteht eine aus gummig-öhligem, fetten und dicken Wesen bestehende Zusammensetzung, wovon die gute Eigenschaft dieser Bohne abhängt. Herr von Caylus, Ingenieur-General der französischen Inseln und der französischen Besitzungen auf dem festen Lande, in seiner Histoire naturelle du Cacao, behauptet, der Cacao habe unter allen Früchten das meiste Oehl und die stärkste Bitterkeit, und daraus schließt er, die Frucht sey an sich selbst hitzig. Es scheint aber dieses Urtheil nicht hinlänglichen Grund zu haben, und es kommt dabey auf eine genauere Untersuchung der innern Beschaffenheit dieser Bohnen an. Herr v. Milhau, welcher den Cacao am besten zergliedert hat, zieht aus dem darin enthaltenen Oehle und bittern Geschmacke, wahre Kennzeichen einer heißen Mischung, weil alle bittere Sachen unter die hitzigen gerechnet werden, und weil das Oehl die dem Feuer am nächsten verwandte Materie ist. Ueberdies hat er in der Zusammensetzung des Cacao das wenigste Salz gefunden; und beweiset überhaupt, er habe in seiner Substanz solche Mischung, die der Mischung des menschlichen Blutes sehr ähnlich ist, und worin sich ein Ueberfluß von Fett-Theilchen finde, die sich bald einen Weg in das Zellgewebe eröffnen. Eben darum sey seine bloße Substanz zum Nahrhaften und Stärkenden so sehr geschickt. Was nun auch irgend in diesen Folgerungen wahres sey, so bleibt es der Erfahrung nach ausgemacht, daß

daß die Bestandtheile des Cacao, wo nicht von hitziger, doch wenigstens von sehr gemäßigter, am wenigsten von kühlender Beschaffenheit sind, wie einige Schriftsteller, und diejenigen haben vorgeben wollen, welche sie aus letzterm Grunde mit hitzigen Spezereyen zu versetzen anrathen.

Man kann von der Wirkung der Chocolate nächst diesem nicht wohl urtheilen, wenn man nicht noch die Kräfte der Vanille betrachtet, die nächst dem Cacao das vornehmste Ingrediens in unsern mehresten Zubereitungen derselben ist. Die Wirkung derselben ist durchgehends ausgemacht. Sie ist ein hitziges Product, von so starker aromatischer Kraft, daß sie auch so gar, frisch gebraucht, die Sinne benebelt und gleichsam trunken machet. Dieserwegen, und wegen ihrer nervenstärkenden Kraft, wird sie durchgehends für ein starkes reitzendes Mittel gehalten, welches alle andere dieser Art an schleuniger Wirkung übertrifft.

Auf die Wirkung dieser beyden Ingredienzien, des Cacao und der Vanille, kommt demnach bey der Chocolate alles an. Wenn nun angenommen wird, daß alle Chemisten, die den erstern versuchet haben, eine ziemliche Partie dickes Oehl von einigem schärfen Geschmack heraus gezogen haben: so ist das schon ein Beweis von den nahrhaften Theilen der Cacaosubstanz. Da aber dieses Oehl ein zum Theil grobes, rohes Oehl ist, mit häufiger Erde und einem mäßigen Theile scharfen Salzes vermischt: so ist die aus dem Cacao entstehende Nahrung ebenfalls grob und unzubereitet, d. h. sie thut das, was alles grobe Fett wirket; sie beladet das Geblüt und die Säfte mit einer Menge fetter und zugleich scharfer Theile, verdicket selbige, und bringt viele üble Folgen zuwege, die von der Schärfe der Säfte herrühren; dergleichen sind: Hinderung der Bewegung der Säfte, Verstopfung, schneller Uebergang der fettigen Theile in das Zellgewebe, und daher rührende Fettigkeit, mit welcher eine Ver-

derbung der flüssigen Theile selbst ꝛc. oft verknüpft ist. Dieserwegen wird der Cacao, um ihm diese rohe Nahrung einiger Maßen zu benehmen, erst gebrannt. Geht man in diesem Rösten nur etwas zu weit, so wird, nach Hrn. Geoffroy Versicherung, das Oehl des Cacao verdünnet und brandicht riechend; es zertheilt also die Säfte des Körpers gewaltig, und vermehret ihre Bewegung. Je weniger also der Cacao geröstet wird, desto mehr nähret er, und verdicket die Säfte; je stärker er geröstet wird, desto mehr setzt er diese in Bewegung. Das durch Rösten verdünnte Oehl des Cacao wird demnach weniger nährend; aber auch nunmehr durch den Zusatz der Gewürze in der Chocolate mehr gemäßiget, und zur heilsamen Vermischung mit den thierischen Säften geschickter gemacht. Alle klebrige, fettige Nahrungsmittel sind alsdann am heilsamsten und unschädlichsten, wenn sie einen guten Theil ihre Salze niedergesetzt und verloren haben. Ist nun im Cacao, neben dem Oehle, noch ein geringer Theil Salz, unerachtet es, selbst nach des Geoffroy Versuchen, sehr wenig seyn muß: so wird dieses Salz zugleich durch das Brennen desselben großen Theils mit verflüchtiget. Aus dieser Ursache können die fettigen Theile der Chocolate mehr nährend werden. Und wenn der Zusatz von einigen Gewürzen, Zimmet besonders und etwas Ambra, dazu kommt, so wird ihre etwas kühlende und die Säfte verdickende Eigenschaft dadurch gemäßiget, und gleichsam aufgehoben. Der Ambra stärket, ausser seinem lieblichen Geruche, vornehmlich die Nerven, so wie es auch der Zimmet thut, und überaus reitzet. Nelken, spanischer Pfeffer, auch wohl Ingber, u. d. gl. sind sämmtlich hitzende Mittel, die, in gehöriger Maße genommen, dem Magen zu Statten kommen.

Aus allem diesen ergeben sich die Ursachen, warum Aerzte und Rathgeber der Lebensordnung die Chocolate für gewisse Menschen, (denn in gehöriger Maße ist sie den mehresten zuträglich) und in etlichen Krankheiten,

recht heilsam halten; doch mit gewissem Unterschiede in der Composition. Die mit mäßigen Gewürzen versetzte, wird zuvörderst allen magern, trocknen Personen, und allen, die von Kräften gekommen sind, empfohlen. Dahin gehören so gar unter den Krankheiten: die Schwindsucht, sofern sie nicht ein Lungengeschwür zum Grunde hat, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u. s. w. Hier thut, nach Linnäi Erklärung, die Chocolate, zumahl mit Milch, und nur wenig Gewürze, ohne Vanille zubereitet, durch ihren fetten, süßlichen, und die Schärfe lindernden Nahrungssaft, vortreffliche Dienste. Die fettigen Theile des Cacao füllen nach und nach das Zellgewebe der Haut wieder aus; sie selbst nebst den aromatischen Ingredienzien geben den festen Fibern neue Kraft und Spannung, und so stellen sich manche dergleichen herunter gekommene Körper wieder her. Ist diesen Naturen noch ein etwas stärkerer Reitz mitzutheilen, so kann man ihnen die Chocolate auch mit Wein zubereiten. Fette Leute, die an sich schon zu viel nahrhafte Theile haben, würden sich mit der Chocolate schaden; sie müßten sie denn ohne Gewürz, oder auch mit Wasser, trinken. Und doch ist es immer besser, wenn sie es unterlassen.

Nächst diesem räth Linnäus die Chocolate allen hypochondrischen Personen an, da hingegen Geoffroy sie ihnen verbiethet. Letzterer meint, der Cacao sey ihnen, wie alle fette und öhlige Sachen, schädlich; seine Fettigkeit zertheile und entzünde sich in ihren Eingeweiden. Ersterer hingegen versichert, die Chocolate habe bey diesen Leuten, wo alle andere Hülfsmittel vergeblich gewesen, ganz wunderseltene Wirkungen bewiesen. Er glaubt, die Chocolate habe dieses dadurch verursachet, daß sie durch ihre gelinde Fettigkeit die scharfen und sauern Theile in den Säften umwickelt und stumpf machet, dabey auch die Nerven durch die wenigen gewürzhaften Ingredienzien mäßig stärket. Ein Grund, welcher physiologisch sehr richtig ist, und den nur die Erfahrung bestätigen darf. Des-

Digitized by Google

wegen beruft er sich auf die ganz bekannte Sache, daß alle Melancholiker und Hypochondristen durch Chocolate-Trinken erfrischet und wieder hergestellet worden sind. Er führt ins besondere das Beyspiel des Cardinals Richelieu an, welcher sich, nach allen vergeblich gebrauchten Mitteln, durch den Gebrauch der Chocolate, bey guter Diät, von einer hartnäckigen Hypochondrie befreyet hat.

Zuletzt empfiehlt Linnäus die Chocolate bey allen Hämorrhoidal-Zufällen. Es mag jemand die blinde oder fließende goldene Ader haben, so sey ihm der häufige Gebrauch der Chocolate unter allen Arzenenmitteln am dienlichsten. Man kann ihm, der Gründe und Erfahrungen wegen, die er anführt, billig glauben. Aber nicht so dem andern Lobredner der Chocolate, dem holländischen Arzte, Bontekoe, welcher sein Lob von Dingen immer bis zur Ausschweifung trieb. Er hat an seinem Tractat vom Thee ꝛc. hinten ein Par andere Tractätchen vom Kaffe und der Chocolate andrucken lassen, worin er letztere fast wider alle Krankheiten, wider die Hektik, Wasser-Sucht, Milz- und Leberverstopfung, Durchlauf, Podagra und alle Gicht, englische Krankheit, Kopf- Magen- und Lendenweh, wider alle Fieber, wider den Stein, wider die Entkräftung, u. s. w. anpreiset. Billiger haben die neuern Aerzte ihren Nutzen gepriesen.

Der Pater Labat rühmet die Chocolate sehr, und macht, in seiner Reisebeschreibung, zum Besten derer, welche, durch die Kosten, solche zu trinken, abgehalten zu werden glauben, nach unserm Gelde folgende Berechnung. Man kann guten geriebenen oder zum Gebrauch zubereiteten Cacao, das Pfund für ungefähr 12 Groschen haben. Zu 8 Tassen gebraucht man etwa 4 Loth Cacao welche 1 Gr. 6 Pf. kosten, und 6 Loth Zucker, welche zu 1 Gr. gerechnet werden; man braucht nicht für 6 Pfennige Zimmet, man rechne so viel für ein Ey und die Milch, so wird jede Tasse nicht mehr als 6 Pf. kosten. Wenn man nun, bey beschwerlicher Arbeit, sich zu stärken, 2 Tassen Chocolate des Morgens zu sich nehmen wollte: so würde der Aufwand nur 1 Gr. betragen, und besser die Kräfte zu erhalten dienen, als

Wein,

Wein, Kaffe und andere Hülfsmittel, die weit mehr kosten, und dennoch der Gesundheit lange nicht so zuträglich sind.

Thomas Gage, ein Engländer, ist für die Chocolate ebenfalls sehr eingenommen. Er erzählt in seiner Reisebeschreibung, daß er in den 12 Jahren, in welchen er sich in Amerika aufgehalten, dieselbe ordentlich des Tages vier Mahl getrunken habe, nähmlich ein Glasvoll des Morgens, eins um 9 oder 10 Uhr, eins eine Stunde nach Tische, und eins des Nachmittags um 4 oder 5 Uhr. Wenn er aber des Abends studieren wollte, so trank er um 8 Uhr noch ein Glasvoll, womit er es leicht bis um Mitternacht aushalten konnte. Wenn ich es indessen, sagt er, zur benannten Zeit unterließ, so empfand ich alsbald eine Schwäche des Magens, und eine Anwandelung der Ohnmacht. Auf solche Weise, fährt er fort, habe ich ganze 12 Jahre lang in diesen Ländern in einer vollkommenen Gesundheit gelebt, und niemahls von Verstopfungen, Fiebern, und andern dergleichen Unpäßlichkeiten, einigen Anstoß gehabt. Man muß sich hierbey erinnern, daß man in den warmen Gegenden von Amerika den Magenschwachheiten sehr unterworfen, und deswegen genöthigt ist, fast alle 2 oder 3 Stunden etwas zu essen oder Chocolate zu trinken, die daher in Amerika zu einem beynahe allgemeinen Getränke geworden ist.

Ich will diese Betrachtung noch mit einer Anmerkung des Hrn. D. Unzer beschließen. Alles, was bisher von der Chocolate gesagt worden ist, gilt nur in so fern, als sie sich wirklich schon nach einer guten Verdauung mit unserm Blute vermischt hat. Allein, es ist noch die Frage, ob sie gut verdauet werden könne? Hierbey muß der Magen einer jeden Person um Rath gefraget werden. Es ist nicht ungewöhnlich, daß die öhligen Fruchtkerne, wie alle Arten der Mandeln, den Magen beschweren, den Appetit verderben, und Säure erzeugen. Hiervon ist der Cacao nicht ausgenommen. Man hört viele Personen über die Wirkung der Chocolate klagen, und solchen Leuten ist sie nicht dienlich. Wenn die Cacaomandeln noch nicht völlig reif geworden sind, haben sie noch einen klebrigen Milchsaft bey sich, sind weich und zu essen; sind aber ungesund, und erregen das Fieber. Wie viele tausend Cacaobohnen kommen aber

zu keiner gehörigen Reife, oder werden auch beym Rösten verwahrloset! Und was läßt sich alsdann von der guten Wirkung der Chocolate für Nutzen hoffen?

Differenza tra il cibo e cioccolatta. Firenz. 1680.
The natural history of Coffée, Tea, Chocolate and Tobacco, Lond. 1683, 4.
The natural history of Chocolate, Lond. 1724, 8.
F. C. C. S. J. altro parere intorno alla natura ed all uso della cioccolata. Firenza, 1728. 4.
Curieuse Beschreibung des Thee, Coffee und Chocoladetranks. Augsp. 1743, 2 B.
Von der Chocolade, s. den VII Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 177—186, und S. 193—203.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 7 Nov. 1770.
Berlin. Sammlungen, V B. 1 St. 1773, 8. S. 74—80
Neue Mannigfaltigkeiten, 1 Jahrg. Berl. 1774, gr. 8. S. 604—606; und 3 Jahrg. 1776, S. 81—87.
Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, St. 4 und 5.
GIUSEPPE AVANZINI lezzione academica in lode della Cioccolata. Firenza, 1728 4.
HYAC. THEOD. BARON diss. an senibus chocolatæ potus? Paris. 1739. 1 B.
NIC. BLEGNY du bon usage du Thé, du Caffé & du Chocolat. Lyon, 1687, 12.
CORN. BONTEKOE van The, Coffy and Chocolate. Haag 1679. 1685, 8.
FRANC. MARIÆ Cardinalis BRANCACCI de usu chocolatæ diatriba. Rom. 1666, 4.
JO. de CARDENOS del Chocolate, que por vechos haya y si es bebida saludable o no. Mexici, 1609.
RICHARDI CARR *epistolæ medicinales variis occasionibus conscriptæ*, Lond. 1691. 8. Epist. 3.
JO. FRID CARTHEUSER diss. de Chocolata analepticorum principe Frf V. 1763, 4. 3 B.
P. CHAMBERLAYNE manner of making Tea, Coffy and Chocolate, Lond. 1685, 12.
ANT. COLMENERI *de Ledesma* trattado de la natura y calidad del Chocolate. Madrit, 1631, 4. recus. à *Volcamero*, Norimb. 1644. Franz. übers. von R. Moreau, Paris 1643, 4
HENR. COSMII magnæ naturæ oeconomia, cum demonstratione Theæ Coffeæ, Chocolatæ. Frf. & Lps. 1687, 12.
JOSEPHI DEMARCO de lana rite in secunda & aduersa valetudine adhibenda. Adjecta est ad calcem diss. de vsu & abusu Chocolatæ in re medica & morali. Melitæ 1759, 4.
P. DUNCAN avis salutaire contre l'abus des choses chaudes, du Caffé, du Chocolate & du Thé. Roterd. 1705, 8.
Engl. Lond. 1716, 8.
Deutsch, u. d. T. Vom Mißbrauch hitziger Speisen und Getränke, sonderlich aber des Caffes, Schockolate und Thees. Lpz. 1707, 12. 1 Alph.

JO. PHIL. EYSEL diss. de chocolatæ vsu & abusu. Erf. 1694, 4. 1½ B

GIOV. BATTISTA FELICI parere intorno all uso della cioccolata. Firenza, 1728. 4.

JO. FRANC. le FEVRE de natura, vsu & abusu Caffeæ, Theæ, Chocolatæ. Vesunt. 1737, 4.

FRANC. PHIL. FLORINUS, im klug- und rechtsverständ. Haus-Vater, Nürnb. 1705, f. S. 1219, f.

PHIL. SYLVESTRE du FOUR traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate. Lion 1671. 12. 1684. 12. à la Haye 1685. 1688. 1693. 12. adjecta *St. Disdier* methode pour composer d'excellent Chocolat.

L. übers. von Jac. Spon, u. d. T. Tractatus novi de potu Theæ, Chocolatæ, Caffeæ. Paris. 1685, 12.

NIC. PARTHENUS GIANNETASIUS, in *Aestatibus Surrentinis*, Neap. 1696, 8. Lib. I. Cap. 8, p. 84.

Heisens Abhandlung vom Cacao und der Chocolade, st. im 49, 50 und 51 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1763.

JAMES tr. on Tabacco, Tea, Coffee and Chocolate. Lond. 1746, 8.

Jo. Chr. Gerh. Knoll Abhandlung von den Wirkungen der Chocolade, des Thees und der Milch, st. in dessen Abhandlungen aus der Arzeneywiss. Quedlinb. 1753. 8. S. 57—82.

CAR. LINNÆI diss. de potu Chocolatæ. Vps. 1765, 4.

MARCI MAPPI diss. de potu Chocolatæ. Argent. 1695, 4. 8 B.

BARTHOL. MARRANDAN dial. del Tabago, los dannos que causá y del Chocolate. Sevilla, 1616, 8.

LEONH. FRID. MEISNER diss. de Thea, Coffea, Chocolata. Norimb. 1721, 4.

ANT. WILH. PLAZ diss. de illustrium oblectamentis noxiis. Lips. 1759, 4. 4 B

JO. FRANC. RAUCH diss. de aëre & esculentis. Vienn. 1722, 4.

LAUR. SERAFINI lettera, in cui si esamina la ragione addotte da *Giov. Batt. Felici* nel suo parere sopra la Cioccolata. Firenza, 1728, 4.

Jo. Ge. Siegesbeck Anmerkungen vom Thee, Coffee und Chocolade, wie nicht weniger von verschiedenen Simplicibus, so statt jener gebraucht werden, st. im XIX Vers. der Bresl. Samml. Jan. 1722, Cl. 4. Art. 6.

IVO JO. STAHL diss. de Chocolata Indorum eiusque viribus medicis. Erf. 1736, 4. 4 B.

HENRY STUBBE discourse concerning the Chocolate. Lond. 1662, 8.

Gottfr. Thiesen Abhandl. von dem medicinischen Gebrauch der Chocolate, st. in No. 11—13 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

D. Unzers Abh. von der Chocolade und ihrer Wirkung, st. im Arzt, Th. III. Hamb. 1760, gr. 8. St. 72.

Chocolaten-Aftermotte, siehe oben, S. 77, f.

Chocolaten-Biscuit, Zuckerbrod von Chocolate, Fr. Biscuits de Chocolat. Zwo Tafeln geriebene Chocolate, ½ Pfund gesiebter feiner Zucker, und 4 Eyerdotter werden mit einem Rührlöffel unter einander gerührt. Sodann schlägt man von 8 Eyern das Weiße, und vermischt es mit dem Zucker und der Chocolate; nimmt ¼ Pfund Mehl, welches ein wenig auf dem Ofen getrocknet worden, siebet es über den Zuckerbrodteig, rührt es, indem es durchfällt, hinein, damit alles gut durchmengt werde, bringt hernach die Zuckerbrode in papierne Formen, siebet ein wenig feinen Zucker darüber, und läßt sie im Ofen backen.

Auf eine andere Art, Biscuits manqués. Eine Tafel geriebene Chocolate, ¼ Pfund fein gestoßner Zucker, ½ Viertel-Pfund Mehl, und 3 Eyerdotter, werden unter einander gemengt, und ferner das wohlgeschlagene Weiße von 4 Eyern darunter gerührt. Hernach gießt man die Zuckerbrode länglich auf weißes Papier, siebet ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie gut sind, nimmt man sie aus dem Ofen, löset das Papier davon ab, und setzt sie in einem Siebe auf den Ofen, daß sie trocken werden.

Chocolaten-Cannelons, Fr. Cannelons glacés de Chocolat. Zu 6 Cannelons nimmt man so viel gute Sahne, als 4 Formen in sich fassen. Man läßt die Sahne über dem Feuer sieden, und thut alsdann 1 Pfund Zucker hinein. Ferner legt man ¾ Pf. Chocolate in Wasser, und läßt sie über dem Feuer schmelzen, rührt aber dabey beständig darin, bis sie gekocht hat; alsdann quirlt man 6 Eyerdotter darunter, und gießt die Sahne dazu. Wenn alles recht durch einander gemischt ist, gießt man es durch ein Sieb, und setzt es in einem Topfe auf Eis, damit es gefriere. Sodann rührt man scharf darin, füllet die Cannelonsformen damit, und setzt sie, in Papier gewickelt, wieder aufs Eis, in einem Gefäße, welches kein Wasser hält. Wenn sie bald auf die Tafel kommen sollen, nimmt man sie aus den Formen, indem man

man auf die andere Seite der letztern mit der flachen Hand anschlägt, und sie auf einen Teller fallen läßt.

Chocolaten-Gäscht, Fr. Mousse de Chocolat. Man läßt 12 Loth Chocolate in einem guten Glase Wasser zergehen, setzt sie auf ganz gelindes Feuer, und rührt beständig mit einem Rührlöffel darin. Wenn sie völlig geschmolzen und ganz dünn geworden ist, nimmt man sie vom Feuer; rühret sodann 6 frische Eyerdotter darunter, gießt ein Quart gute Sahne dazu, wirft ½ Pfund Zucker hinein, und thut alles zusammen in eine Terrine. Wenn der Zucker geschmolzen und die Sahne ausgekühlt ist, schlägt man die ganze Masse, und nimmt nach und nach den Gäscht davon mit einem Schaum- oder Olivenlöffel in ein Sieb. Sollte es nicht gut schäumen, so hilft man sich durch das Weiße von etlichen Eyern. Sodann servirt man den Gäscht entweder in großen besonders dazu gemachten silbernen Bechern, oder in Bechergläsern. Um ihn 2 bis 3 Stunden frisch zu erhalten, setzt man die Becher oder Gläser auf einem löcherigen Bleche über Eis.

Chocolaten-Kanne, Fr. Chocolatière; wenn sie auch von Silber oder Porzellan wäre, gehört in weiblichen Verlassenschaften zum Hausrath, und nicht zur Gerade.

Chocolaten-Köpfchen, s. Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Kuchen. Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geschlagen worden, kann man ½ Quart Milch dazu rühren, wohl durchquirlen, dieses in eine zinnerne Schale schütten, damit in einen Kessel mit kaltem Wasser setzen, und zwar so, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehe; alsdann über Feuer setzen, aber nicht zudecken, und wenn es sich ein wenig zu härten anfängt, heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäse. Dieses wird nun auf einen Durchschlag geschüttet, damit es rein abtriefe, hernach in ein Geschirr gethan und klein gerührt, ferner ½ Pf. zart gestoßene Mandeln, wie auch 1 Pf. abgeklär-

te

Digitized by Google

te Butter, nebst 24 Eyerdottern, eine Stunde lang beständig nach Einer Seite zu, wohl gerührt, alsdann ½ Pf Chocolate, nebst 2 löffelvoll Citronensaft und dem Weißen von 12 Eyern, zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerletzt ganz gemächlich dazu gerührt. Nachher muß man einen gemachten Boden oder ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne in Bereitschaft halten, den Rand sauber umkräuseln, sodann das Umgerührte gleich hinein thun, und ihn backen lassen.

Chocolaten Liqueur. In 2 Quart guten Branntwein gießt man ½ Quart Wasser, thut zerriebene Chocolate und gestoßenen Zucker, von jedem ¼ Pfund, dazu, gießt alles in eine große Flasche, läßt solche an einem temperirten Orte, welcher jedoch mehr warm als kalt ist, 9 Tage stehen, und schüttelt die Flasche des Tages vier Mahl wohl um. Nach verflossenen 9 Tagen läßt man den Liqueur durch ein in einen Trichter gelegtes löschpapier in eine andere Flasche filtriren.

Chocolaten-Mus. Man läßt 2 loth geriebene Chocolate mit 2 loth Zucker, ein wenig Zimmet, und ¼ Quart Milch ein wenig sieden, läßt sodann alles wieder kalt werden, und seihet es durch ein Tuch; alsdann verklopft man 4 ganze Eyer, und von zwey andern das Gelbe, mit einem löffelvoll Rosenwasser, gießt die durchgeriebene Milch nach und nach daran, und rühret es immerfort. Endlich schmiert man eine zinnerne Schüssel dünn mit Butter, schüttet das Angerührte darein, und stellet es auf eine Kohlenpfanne, oder auf einen Topf mit siedendem Wasser, welches jedoch immerfort sieden muß, thut auch oben etwas Gluth dazu, und läßt es allmählich ziehen. Wenn es dick zu seyn anfängt, so ist das Mus fertig. Alsdann streuet man Zucker, Zimmet und klein geschnittene Citronen darauf; oder wenn man es recht stark haben will, besäet man es oben mit Zucker und geriebener Chocolate.

Chocolaten-Schälchen, Köpfchen oder Tassen, sind kleine länglich runde, und etwas geraume, mit oder ohne Henkel, von Porzellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen flachrunden Näpfchen, woraus man die Chocolate zu trinken pflegt.

Chocolaten-Soße. Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, 2 bis 4 Eyerdotter, und an statt Mehl ¼ Pfund fein gestoßne und durchgesiebte Chocolate; dieses wird zusammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und sodann mit Wein und ein ganz wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Diese Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben rc. geben.

Chocolaten-Suppe. Man röstet in einem löffelvoll Butter etwas große Scheiben würfelig geschnittener Semmel schön gelb, und leget solche alsdann in eine Schüssel; nimmt hierauf ½ Quart Milch, thut ein Stück Zucker, nebst etwas Zimmet, daran, und läßt es aufkochen; verklopft ferner das Gelbe von 4 Eyern, schüttet es in die Milch, und richtet es über die Semmel-Schnitte an, streuet Zimmet darauf, und setzt es ein wenig auf Kohlen. Sobald es aber zu kochen anfangen will, nimmt man es hinweg.

Chocolaten-Tassen, siehe Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Topf, ein länglich runder, kupferner, und inwendig verzinnter Topf, auf 3 Füßen stehend, mit einer Schnautze, und oben in dem Deckel mit einem Loche, worin der Quirl zum Herumrühren und Lauterquirlen der Chocolate befindlich ist. Man hat dergleichen auch von Silber.

Chocolaten-Torte. Man rührt das Weiße von 7 Eyern zu einem Schaum, und thut sodann ½ Pf. Zucker und eben so viel Mandeln daran. Letztere müssen so lange, wie bey einer Mandeltorte, gerührt werden. Nachher wirft man eine Handvoll geriebene Chocolate und Citre-

nen-

nenschalen darein, gießt alles in die Tortenpfanne, und bäckt es wie eine Mandeltorte.

Chocolaten Zuckerbrod, siehe **Chocolaten=Biscuit.**

Chocolaten=Zuckerkörner, Fr. Dragée de Chocolat. Man läßt etwas Traganth=Gummi in wenigem Wasser sich auflösen; wenn es geschmolzen und recht dick ist, wird das Wasser stark durch eine Leinwand gedrückt, damit nichts davon zurück bleibe. Hernach stößt man das Gummi mit fein geriebener Chocolate und feinem Zucker in einem Mörser, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Diesen leget man auf einen mit fein gestoßenem Zucker bestreueten Tisch, und treibt ihn mit einem runden Holze so weit aus einander, bis er die Dicke eines Thalers bekommt. Hernach schneidet man ihn in kleine Stückchen, welche rund wie eine Erbse gemacht und auf dem Ofen getrocknet werden. Diese wirft man alsdann in einen Kessel, oder in einen dazu bequemen Topf mit Zucker, welcher fadenmäßig gesotten ist, schwenkt sie auf mäßigem Feuer, bis der Zucker um die Körner herum trocken zu werden anfängt, bringt noch mehr von jetzt gemeldetem Zucker dazu, und fährt damit immer so fort, bis man findet, daß die Körner groß genug sind.

Chocolaten=Zuckerkügelchen, bey den französischen Zuckerbäckern Diablotins genannt. Man leget die Chocolate, wenn sie zu trocken ist, auf den Ofen, daß sie weich werde, und thut alsdann ein wenig gutes Baumöhl dazu, damit sie sich mit dem Löffel besser durcharbeiten lasse; formirt sodann in den Händen kleine Kügelchen davon, wie Nüsse, und leget solche, einen starken Daumen weit von einander, auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll ist, nimmt man es an den Ecken, und schüttelt die Kügelchen in weißen Zucker glatt herum, daß sie sich selbst mit Zucker überziehen. Zuletzt besteckt man jedes Kügelchen mit etwas Zimmet, oder

einer

einer geschälten Pistacie, und läßt endlich alles zusammen auf dem Ofen trocken werden.

Cholera morbus, siehe Gallen-Ruhr.

Chômer, siehe Feyern.

Chondrillenkraut; spanische Wegwart, Condrilla juncea viscosa arvensis *C. B.* Chondrilla viminea *J. B.* Chondrilla juncea *Linn.* eine wilde, aber merkwürdige milchende Staude, welche die Eigenschaft der Cichorie hat, und in dem allerunfruchtbarsten Flugsande überaus tiefe, einfache und fleischige Wurzeln schlägt. Sie blühet im Sommer sehr häufig, treibt sehr gerade, hohe, dünne und glatte Stängel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und säet sich von selbst häufig aus.

Chopine, eine Sorte von kleinen französischen Maßen, welche zu Vermessung des Weines, Branntweines und anderer flüßigen Sachen, wie auch der Oliven, die man im Einzeln verkauft, gebrauchet wird.

Die pariser Chopine, welche die Hälfte einer Pinte beträgt, wird in 2 halbe Septiers abgetheilet, weswegen man sie auch zuweilen Septier nennet. Jeder halbe Septier enthält 2 Poissons, und der Poisson ist beynahe von 6 cubischen Zollen.

Zu St. Denis, in Frankreich, ist die Chopine beynahe noch einmahl so stark, als die pariser.

Sonst wird auch das Wort Chopine von der damit gemessenen Sache gesagt; eine Chopine Wein, eine Chopine Oliven.

Von diesem Worte ist unstreitig das Deutsche Schoppen entstanden, mit welcher Benennung man an einigen Orten ein Nößel beleget.

Chopinette de pompe, Pumpenkolbe: siehe unter Kolbe.

Choque, siehe Choc.

Choquiren, anstoßen. Es wird dieses Wort insgemein bey dem Gesundheit-Trinken gebraucht, da die Gäste mit den Gläsern unter einander zusammen anstoßen.

Chor-Gewölbe, siehe unter Gewölbe.

Chorden von Därmen, siehe unter Darm.

Chou, siehe Kohl.

Digitized by Google

Chou caraibe du Tertre, Chou poivré, Chou du Bresil; siehe Th. II, S. 475.

Chou de chien, wildes Bingelkraut, siehe Th. V, S. 321.

Chouan, heißt ein gelblichgrüner Same aus der Levante, der von Einigen zum Carminmachen und zum Färben der Federn gebraucht wird. Er sieht wie Wurmsamen aus, und sein Geschmack hat etwas Säuerliches. Die Pflanze, welche diesen Samen trägt, ist in Europa noch nicht bekannt.

Choucas, siehe **Dohle.**

Chouette, siehe **Eule.**

Chouquet, siehe **Eselshaupt.**

Choustak, siehe **Schustack.**

Choux, oder petits choux, nennen die französischen Köche und Pastetenbäcker eine Art Gebackenes, welche die Figur kleiner Kohlköpfe hat, inwendig meist hohl ist, und aus Mehl, Butter, Eyern und Rosenwasser verfertiget wird.

Man wäget, nach dem Gewichte von 6 Eyern, Wasser und eben so viel Butter ab, thut beydes in eine Casserolle, und rühret, wenn es kocht, Mehl von demselben Gewichte hinein. Wenn es recht klar gerührt ist, schlägt man nach und nach 8 Eyer, welche vorher in warmen Wasser gelegen, hinein, und arbeitet den Teig, so warm als es die Hände vertragen wollen, recht durch einander, füllet ihn hernach in eine Sprütze mit einer Dille, bestreuet ein Blech mit Mehl, und drückt von dem Teige Häufchen, als ein Ey groß, darauf, oder sticht den Teig mit einem Löffel aus, und leget ihn auf das Blech, setzt dieses in einen Ofen, und läßt die Häufchen gelinde ausbacken. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, bestreuet sie mit Zucker, und setzt sie wieder in den Ofen, damit der Zucker zergehe, und sie also glaciret werden. Zuletzt putzet man die Böden fein reinlich ab, bricht sie auf, füllet sie mit etwas Eingemachten, und richtet sie an.

Unsere deutsche Köche machen diese Art von Gebackenem folgender Gestalt. Man nimmt dazu recht fetten weichen Käse, eine oder zwo Fingerspitzen voll Mehl, klein gehackte candirte Citronen=

tronenschalen, und auch etwas frische, nebst ein wenig Salz, welches alles mit 4 oder 5 Eyerdottern wohl unter einander zu einem Teige gerieben wird. Diesen legt man stückchenweise in eine mit Butter überstrichene Tortenpfanne, gibt den Stückchen den Anstrich, und schiebet alsdann die Tortenpfanne in den Backofen. Wenn die Choux gehörig gebacken sind, candirt oder begießt man sie nach oben mit feinem Zucker, und läßt solchen am Eingange des Backofens darauf trocken werden.

Christ-Aepfel, sind kleine verschrumpfte Aepfel, oder eine unzeitige Frucht von Holzäpfelbäumen, welche um Nürnberg, in Franken, im Pappenheimischen und zu Gera im Vogtlande von den leichtfertigen Bauern um Geld gezeiget werden, mit dem betrüglichen Vorgeben, daß solche Aepfelbäume in der Christnacht, alten Kalenders, Blätter gewinnen, blühen und Früchte tragen.

Christ-Asche, von deren Gebrauche wieder die Erd-Flöhe; siehe unter **Erdfloh**.

Christ-Auge, Inula Oculus Christi *Linn.* Conyza pannonica lanuginosa *Morison.* Es giebt zwo Sorten dieses Blumengewächses; eine mit gelben, und eine mit weißen Blumen. Beyde Sorten, welche in Bouquets ein recht gutes Ansehen geben, werden alle Jahre aus dem Samen erzogen, den man im April entweder einzeln in einen Topf säet, und die Pflanzen in demselben aufwachsen läßt; oder einige Samenkörnchen hin und wieder in den Rabatten in Grübchen leget, bey die aufwachsenden Pflanzen Stecken stecket, und an dieselben, jedoch nicht fest, anbindet, wovon sie ein besseres Ansehen bekommen, als wenn sie auf der Erde liegen.

Eben diesen Nahmen führt auch die Crepis barbata *Linn.* siehe unter **Habichts-Kraut**.

Christ-Beere, ein Nahme, den man im gemeinen Leben auch der glatten Stachelbeere gibt; siehe dieses Wort.

Christ-Blume, siehe **Nieswurz. (Schwarze)**

Christ-Fest, siehe **Weihnachtsfest**.

Christ-Fest-Thaler, darauf die Geburt Christi abgebildet

ist, findet man in Hrn. v. Madai vollständ. Thaler Cabinet, No. 9. 10. und 2376 beschrieben.

Christ-Geschenk, siehe **Weihnachts-Geschenk**.

Christ-Monath, siehe **December**.

Christ-Nacht; von den abergläubigen und sündlichen Gebräuchen, welche in derselben an manchen Orten vorgenommen werden, siehe unter **Weihnachtsfest**.

Christ-Palmen, siehe unter **Wunderbaum**.

Christ-Rose, siehe **Niesewurz**.

Christ-Stolle, eine Art Gebackenes; s. **Butter-Stolle**.

Christwurz, **Christwurzel**; siehe **Niesewurz**.

Christians-Wurzel, Astragalus; s. Th. II, S. 619.

Christophoriana, siehe **Christophskraut**.

Christophlet, der Nahme eines gewissen Liqueurs. Man nimmt, zu dessen Verfertigung, ⅔ Pontack, und ⅓ rectificirten Spiritus von Kornbranntwein, oder, statt des letztern, guten Franzbranntwein, gießt diese Mischung nebst Zimmet, Nelken und andern Gewürzen, in eine zinnerne Flasche, die einen Schraubendeckel hat, verschließt die Flasche, setzt sie in Wasser, und läßt dieses einige Zeit kochen.

Christophs-Kraut, **Christophs-Wurzel**, Christophoriana; siehe **Schwarzwurzel**.

Chronik, siehe **Jahrbuch**.

Chrysanthemum, siehe **Gold-Blume**.

Chrysanthemum latifolium Brasilianum, s. **Erd-Apfel**.

Chrysanthemum latifolium Dodon, siehe Arnica.

Chrysanthemum peruvianum, siehe **Sonnen Blume**.

Chrysis L. siehe **Gold-Fliege**, und **Gold-Wespe**.

Chrysobalanus, siehe **Jcaco**.

Chrysoberyll, Goldberyll; siehe Th. IV, S. 255.

Chrysocolla, siehe **Borax**. **Grün**. (**Berg-**)

Chrysocoma L. siehe **Gold-Haar**.

Chrysolachanum. Olus aureum; siehe Atriplex.

Chrysolith, l. Chrysolithus, Nitrum quarzosum pellucidum ex flavo viridescens *Linn.* Fr. Chrysolithe, ein Edel-

Edelstein, der eine grüngelbe oder pomeranzenartige Farbe hat, die etwas ins Grüne schielet. Von dieser goldgelben Farbe hat er auch den Nahmen, von dem Griech. χρυσος, Gold, und λιθος, ein Stein, daher er im Deutschen ehedem auch Goldstein genannt wurde. Die Alten verstanden mehrentheils durch Chrysolith den Topas. Er hat eine geringe Härte, und wird daher von einer guten Feile angegriffen. Er wird, wie die übrigen Edelsteine, wiewohl selten, als Kiesel, gefunden. Sowohl seine Härte, als Krystallfigur, wie auch sein Verhalten im Feuer, scheinen demselben eine Verwandtschaft mit dem Smaragde zu geben. Herrn Quist's Versuchen zu Folge, wurde er durch die Calcination leichter, undurchsichtig, weißlich, und behielt nur inwendig ein wenig von seiner grünen Farbe. Endlich schmolz er für sich zu einem weißen undurchsichtigen Glase. Im Augenblicke des Schmelzens gibt er einen leuchtenden Schein, wie Alaunerde, lebendiger Kalk und schwerer Spath. Mit Borax schmilzt er zu einem weißen klaren Glase.

Die besten dieser Steine kommen aus verschiedenen morgenländischen und westindischen Gegenden, und vorzüglich aus Peru und Brasilien. Die europäischen erhalten wir aus Sachsen, Böheim, Schlesien, Frankreich und andern Ländern. Ueberhaupt kann man annehmen, daß sie sich an denen Orten finden, wo sich die Smaragde erzeugen. Man hat die Chrysolithe von hoher und blasser Farbe, und werden die hochfarbigen für die schönsten gehalten. Ob sie gleich ziemlich groß, und dann und wann von der Größe eines Taubeneyes gefunden werden: so werden sie doch in unsern Zeiten wenig geachtet, und folglich nicht hoch bezahlet, weil sie, wenn sie getragen werden, ihren Glanz verlieren und Risse bekommen. Ein Stein von einem Karat ist für 15, 20 bis 24 Thaler zu haben. Man schleift sie mit Schmirgel auf einer bleyernen Scheibe, und poliert sie mit Trippel und Vitriolspiritus, auf einer zinnernen.

Sie werden gemeiniglich, wie die Smaragde, als Dicksteine geschliffen, und erhalten, wie die Topase, eine Goldfolie, oder ihr Kasten wird inwendig vergoldet.

Da der Chrysolith im Feuer seine Farbe verliert, so kann er durch dieses Mittel in einen sehr durchsichtigen Stein ohne alle Farbe verwandelt werden, der einem Diamant vollkommen gleichet, so daß er, wenn recht damit umgegangen wird, von einem rechten Diamante nicht leicht, als durch die Härte, unterschieden werden kann. So wissen auch einige Glasmacher und Chemisten aus Glase Flüsse zu machen, die den reinsten Chrysolithen gleich sehen, und daher **falsche Chrysolithen**, L. Pseudochrysolithi, genennet werden. Es gehören dazu 4 Loth Bergkrystall, 16 Loth Mennige, und 12 Gran Eisensaffran, mit Essig gemacht.

Chrysomela aenea Linn- siehe **Gold-Wespe**.

Chrysopras, L. Chrysoprasius, F. Chrysoprase. Die eigentliche und gewöhnlichste Farbe dieses Steines, ist lauch oder seladon-grün; jedoch findet man auch Stücke, die vom Grünlichweißen bis in ein ziemlich dunkles Grasgrün gehen. Wenn er schön und recht gleichförmig gefärbt ist, so ist er beynahe durchsichtig; öfters aber hat er auch dunklere Wolken, Streifen und Flecken, und gemeiniglich ein etwas trübes nebelichtes Ansehen. Er bricht ziemlich unregelmäßig, nur wenig erhaben und vertieft. Auf dem Bruche ist er nicht recht glatt, glänzend und glasicht, sondern etwas matt, und hat ein fein schuppichtes und blätterichtes Gewebe. Am Stahle schlägt er gut Feuer; und die Feile kann ihm nichts anhaben.

Die Abänderungen dieses Steines bestehen bloß in der hellern oder dunklern Farbe desselben. Die gelben, röthlichen und schwarzen Flecke, sind in demselben bloß zufällig In dem Achatholze, welches sich bey Coburg findet, wird ein Chrysopras von einer etwas schmutzig grünen Farbe, welcher in etwas dicken Stücken völlig undurchsichtig ist, angetroffen, und gemeiniglich für grünes Achatholz ausgegeben.

Der mehreste Chrysopras wird heutiges Tages bey Kosemitz, Schrepsdorf und Grache, im Fürstenthume Münsterberg in Schlesien, gefunden. Er schmilzt in starkem Feuer vor sich allein nicht, verliert aber die Farbe, und wird grau und undurchsichtig; mit gehörigen Zusätzen aber gibt er in der Probe etwas Eisen; und es ist daher glaublich, daß dessen Farbe von Eisen herrühre.

Aus diesem Steine werden Dosen, Uhrgehäuse, Stockknöpfe u. d. gl. verfertiget; kleinere Stücke werden in Ringe und zu allerley Frauenzimmerschmuck verfaßt. Der Preis dieses Steines läßt sich nicht genau angeben. Seitdem derselbe in Schlesien in ziemlicher Menge gefunden worden, ist er nicht sehr theuer; aber die Größe, Schönheit und Reinigkeit der Stücke erhöhen nebst der Bearbeitung desselben seinen Werth.

Histoire du Chrysoprase de Kosemirz, par Mr. LEHMANN, st. im XI B. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1755, S. 202—214, und ins Deutsche übers. u. d. T. Hrn. Lehmanns Naturgeschichte des Chrysopras von Chosemitz, im 1 B. der Mineralog. Belust. Lpz. 1768, gr. 8. S. 367—384.

Chrysosplenium, siehe **Steinbrech. (goldener)**

Chuquelas, ist ein gestreifter Zeug von Seide und Baumwolle, welcher in Ost Indien fabricirt wird. Es gibt dergleichen mit großen und kleinen Streifen. Sie haben von 7 Ellen in der Länge, und $\frac{5}{8}$ in der Breite, bis zu 16 E. in der Länge, und $\frac{7}{8}$ in der Breite. Siehe **Chercolee.**

Churle, Churlos, L. Ornithogalum; siehe **Zwiebel. (Acker- oder Feld-)**

Chymie, siehe **Chemie.**

Chypre (Poire de) die Cypernbirn; s. Th. V, S. 425.

Ciambetta, siehe **Hammerfisch.**

Cibebe, siehe **Cubebe.**

Ciboule, L. Cepula, Cepa fissilis; siehe **Zwiebel.**

Cicada, siehe **Heuschrecken-Grille.**

Cicer, siehe **Kicher.**

Cicero, heißt bey den Schriftgießern und Buchdruckern, eine gewisse Art sowohl deutscher, als lateinischer und grie-

griechischer Schrift, deren es verschiedene Gattungen gibt. Man hat z. E. grobe und kleine Cicero, Antiqua=Cicero, Cursiv=Cicero, Fractur=Cicero.

Cichorien, Hindläuft, Sonnenwedel, Wegewart, L. Cichoreum, Cichorium, Fr. Chicorée. Ein in vielen Gegenden von Europa wild wachsendes, und sonderlich zu unsern Zeiten, wegen seines Gebrauches zum Kaffe, berühmt gewordenes Pflanzengeschlecht. Es gibt **wilde** oder so genannte **Feldcichorien**, Cichorium sylvestre, s. officinarum, s. agreste, *C. B.* Cichorium Intybus *Linn.* und **Gartencichorien**, Cichorium hortense, domesticum, s. sativum. Man glaubt insgemein, letztere Sorte unterscheide sich von der erstern weiter durch nichts, als daß sie in den Gärten gezogen wird. Die meisten botanischen Schriftsteller haben auch beyde Sorten mit einander vermenget; allein, der Gartenwegewart, welcher in den meisten alten Büchern beschrieben wird, ist nichts anders, als die gemeine Endivie, von welcher ich an seinem Orte handeln werde. Zwischen beyden findet sich ein wesentlicher Unterschied. Denn, die wilde Cichorie hat eine bleibende Wurzel; die andere hingegen ist fast nur eine zweyjährige Pflanze; und wenn man den Samen der letztern im Frühlinge aussäet, so bringen die Pflanzen in demselben Jahre Blüthen und Samen, und verderben im Herbste, so daß sie eigentlich nur eine jährliche Pflanze genennet werden sollte.

Die wilde Cichorie treibt aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelrippe zerschnitten sind, und zwar so, daß sich jeder Abschnitt mit einer Spitze endiget. Zwischen diesen Blättern kommen die Stängel heraus, welche 3 bis 4 Schuh hoch werden, und mit Blättern besetzt sind, welche wie die untern gestaltet, aber kleiner sind, und die Stängel an ihrer Basis umfassen. Diese theilen sich oben in verschiedene kleinere Stängel ab, welche mit eben dergleichen Blättern besetzt sind; doch sind dieselben kleiner und weniger zerschnitten.

Die Blumen kommen an den Seiten der Stängel zum Vorschein, und haben eine schöne blaue, zuweilen aber auch weiße Farbe; sie pflegen sich allezeit nach der Sonne zu kehren, immaßen sie, es sey trübe oder heiter, mit Sonnen-Aufgang sich öffnen, mit deren Untergang aber sich wieder zusammen thun und schließen. Sie blühet im Junius und Julius, und der Same wird im September reif.

Da die Cichorie einen mannichfaltigen, nicht nur ökonomischen, sondern auch medicinischen Nutzen hat, so verdient sie mit Fleiß angebauet zu werden. Zwar ist, ganze Feldmarken damit zu besäen, weder möglich noch rathsam; es gibt aber auf allen Landgütern noch hier und da einige abgesonderte Flecke, welche, weil sie, wegen ihrer Lage, dem Viehschaden gar zu sehr ausgesetzt sind, nicht allzu bequem zum Getreidebau angewandt werden können, sondern sich zu dergleichen Nebendingen, die nach Zeit und Umständen öfters mehr Geld, als der ganze Getreidebau, einbringen, weit besser schicken.

Die Cichorien gehören zur Gattung derjenigen Wurzeln, welche keinen zähen und festen, sondern lockern und milden Boden verlangen. Bey dem Anbau der Cichorienwurzel ist dieses um so nöthiger, als sie ganz ausserordentlich tief unter sich wächst, so, daß sie wohl eine Länge von $\frac{3}{4}$ Ellen und mehr bekommt, woran sie in einem von Natur festen und harten Erdreiche offenbar gehindert werden würde. Aus eben diesem Grunde ist es sehr gut, wenn das Land, worin die Cichorienwurzeln erzeuget werden sollen, recht tief gegraben wird. Und noch mehrern Vortheil wird es stiften, wenn dasselbe riolet werden kann.

Die Herren Entrepreneurs der zu Berlin angelegten Cichorienfabrik, (wovon ich weiter unten zu sprechen Gelegenheit haben werde) rathen zwar, in ihrer Anweisung zur Bestellung des Cichoriensamens, an, daß das Land, wenn dessen zum Graben zu viel wäre, im Herbste umgestürzet, und nachher im Frühjahre, durch tiefes Pflügen und öfteres Egen zubereite, werden sollte. Es scheint aber dieses eben nicht rathsam zu seyn,

 indem,

Digitized by Google

indem, wenn der Pflug auch 8 Zoll tief ginge, solches doch noch nicht hinreichend wäre, einer Wurzel, die mehr unter sich, als in der Breite, zu wachsen geneigt ist, den gehörigen Platz zu ihrem Wachsthum zu verschaffen. Am besten thut man wohl, daß man nicht einen stärkern Anbau davon übernimmt, als man Arbeiter, um das dazu erforderliche Land umzugraben, oder zu riolen, aufbringen kann.

Eine jede Wurzel hat zwar in einem lockern und mürben Erdreiche den besten Fortgang; sie will aber doch dabey die zum Wachsthum erforderlichen Nahrungssäfte, folglich ein fettes wohlgedüngtes land haben. Eben diese Beschaffenheit hat es auch mit den Cichorienwurzeln. Nur muß das land, worin dieselben erzeuget werden sollen, nicht in eben demselben Jahre frisch gedünget, sondern ein im vorigen Jahre wohlbedüngter Acker dazu erwählet werden. Denn, eines Theils kann sich der frische Mist in dem ersten Jahre noch nicht genug mit dem Erdreiche mischen, und andern Theils ist der unverfaulte Mist ein Hinderniß, daß sich die Wurzeln nicht gehörig ausbreiten können. Wenn man aber einen solchen zum Anbau der Cichorienwurzel bestimmten Acker, mit Asche, Teichschlamm, Kammmacherspänen, und andern dergleichen künstlichen Düngungsarten fett machen wollte, so würde bey einer solchen Düngung diese Ursache hinweg fallen, und alsdann auch schon in dem ersten Jahre der Cichoriensame ohne Bedenken darin gesäet werden können.

Der Schweinemist wird von den Herren Entrepreneurs gänzlich untersaget, weil er, wegen seiner großen Fettigkeit, die Wurzel allzu geil machet, dahingegen aber der Hürdenschlag von Schafen, wenn man im Frühjahre düngen will, vor allen andern angepriesen. Es mag auch wohl selbiger, wenn man nur das Land durch bloßes Pflügen zubereiten will, von guter Wirkung seyn. Da aber, genauern Erfahrungen zu Folge, bey dem Anbau der Cichorienwurzel das Pflügen nicht für rathsam zu halten ist, sondern dem Umgraben der Vorzug gebührt: so würde bey dieser Zubereitung, nähmlich dem Graben, von einem Hürdenschlage nicht viel Vortheil zu hoffen seyn. Denn bekannter Maßen ist die durch den Hürdenschlag dem Acker mitgetheilte Fettigkeit bloß in der obersten Fläche desselben befindlich, und

ein

ein jeder begreift von selbst, daß durch das Umgraben diese Fettigkeit viel zu tief in die Erde kommen würde, um davon eine erwünschte Wirkung erwarten zu können. Auch möchte ein Landwirth, der in dem Hürdenschlage, so viel das erste Jahr betrifft, jederzeit das beste, reinste und ergiebigste Korn zu erwarten hat, sich wohl schwerlich entschließen, denselben zu einer andern Sache, als zum Getreidebau, anzuwenden.

Die Herren Entrepeneurs haben ferner den Vorschlag gethan, daß, „weil durch das Aufgraben der Wurzeln, das Land „locker, reiner und tiefer, mithin gleichsam riolet würde, man „wohl thäte, wenn man dasselbe Land in der Folge einige Jahre „lang zum Cichorienbau behielte, indem man sodann mit dem „halben Dünger zureichen könne, und der Acker durch das Wieten vom Unkrautsamen gereiniget werde". Wenn sie dieses aus einer vieljährigen wiederhohlten Erfahrung behaupten, so hat man dagegen nichts einzuwenden. Sollte aber dieser Rath nur aus einer bloßen Speculation geflossen seyn: so haben zwar die davon angeführten Ursachen allerdings vielen Schein vor sich, allein, es scheint dabey folgendes im Wege zu stehen. Es ist aus der Naturlehre sowohl, als auch aus der Erfahrung, bekannt, daß nicht alle Gewächse einerley Nahrungssäfte erfordern, sondern eine jede Art von Früchten auch ihre besondere Art von Nahrungssäften verlange. Eine jede Frucht nimmt vorzüglich diejenigen Nahrungssäfte aus dem Erdreiche an sich, die ihrer Natur gemäß sind. Was sie von Nahrungssäften zurück läßt, schickt sich wiederum besser für andere Gewächse. Wenn nun die Cichorienwurzel nicht von einer ganz besondern, von allen andern Gewächsen abweichenden, Natur ist, so würde dem oben erwähnten Vorschlage, selbige einige Jahre hinter einander auf eben denselben Acker zu säen, diese allgemeine Beobachtung offenbar zuwider seyn. Ein solcher Acker würde entweder alle Jahre frisch gedünget werden müssen, welches aber, vorbemerkter Maßen, nicht rathsam ist, oder es müßte den Cichorienwurzeln an den ihrer Natur gemäßen Nahrungssäften fehlen, und sie dadurch in ihrem möglichen Wachsthume zurück gesetzt werden.

Daß durch das Wieten, und Ausgraben der Wurzeln, das Land lockerer und reiner, folglich zum Cichorienbau immer bequemer gemacht wird, ist zwar wahr. Allein, dieses Gewächs ist nicht bloß mit dem bequemen Behältnisse, so ihm hierdurch zubereitet wird, zufrieden; es will auch die nöthigen Nahrungssäfte haben. Diese aber hat dasselbe schon in dem ersten Jahre nach sich genommen. Was noch zurück geblieben ist, kann dasselbe

entweder, weil es seiner Natur nicht gemäß ist, nicht nützen, oder es ist, um dessen Wachsthum zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen, nicht hinlänglich.

Weit annehmlicher ist dagegen der Vorschlag, welchen der gelehrte Herr Verfasser der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft im I Bande, S. 193, f. thut, wodurch vorerwähnte Zweifel gehoben werden, und dabey dennoch den von den Herren Entrepreneurs angeführten Ursachen, wegen mehrerer Auflockerung und Reinigung des Landes, Genüge geschehen kann. Da nähmlich viele Landwirthe, welche ihre Einkünfte ausser dem gewöhnlichen Ackerbau durch allerley Beyhülfe zu vermehren suchen, nicht selten dazu den Tobaks-Bau zu wählen pflegen, und bekannter Maßen, durch den Anbau des Tobaks, wegen der vielfältigen Bearbeitung, der Acker ebenfalls sehr aufgelockert und von allem Unkraute gereiniget wird: so ertheilt gedachter Schriftsteller den Rath, die Tobaks- und Cichorien-Aecker dergestalt umzuwechseln, daß ein Jahr ums andere Tobak darin gepflanzet, und sie hinwiederum in dem folgenden mit Cichoriensamen besäet würden; welche beyde Dinge sich um so füglicher zusammen passen, da sie beyde einerley Art von Boden erfordern.

Unter den verschiedenen Arten der Cichorienwurzeln, ist die **bunte**, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter hat, zum ökonomischen Gebrauch die beste; und man hat sich also auch auf den von dieser Art gewonnenen Samen vorzüglich zu befleißigen. Eine vernünftige Vorsicht erfordert es, daß man vorher, ehe man den Samen ausstreuet, ob derselbe auch gut und reif sey, gehörig untersuche. Es ist der deshalben anzustellende Versuch untrieglich, wenn man vor der gewöhnlichen Saatzeit von dem empfangenen Samen einige Körner aussäet, und, wie viel derselben aufgehen, oder zurück bleiben, aufmerksam wahrnimmt. Hat man nicht eigenen gewonnenen Samen, wie denn solches in den ersten Jahren des Anbaues unmöglich ist: so thut man wohl, wenn man den Samen durch einander schüttet, und dergestalt vermengt aussäet. Es kommt auf solche Art guter und schlechter Same durch einander, und kein Stück Land, so damit besäet wird, bleibt ganz leer.

Dieses

Dieses ist der Rath, welchen mehrgedachte Herren Entrepreneurs gegeben haben. Allein, man kann dieser ihrer Meinung nicht wohl beypflichten. Auf die vorgeschlagene Art würden, durch den vermengten guten und schlechten Samen, alle dazu bestimmte Ackerstücke verdorben werden, und keines von ihnen der Erwartung des Anbauers eine gehörige Genüge leisten. Besser ist es, nach vorher angestellter Probe, den schlecht befundenen Samen gänzlich wegzuwerfen, und nur allein den guten auszusäen. Sollten auch einige schon zubereitete Aecker dadurch zurück bleiben müssen, so würde doch der daraus entstehende Schade nicht so groß seyn, als wenn allenthalben nichts rechtes wüchse, zumahl das auf solche Art zurück bleibende Land noch immer mit andern gleichfalls nützlichen Gewächsen besäet oder bepflanzet werden kann.

Wenn das Land zur Saat völlig fertig ist: so geschieht das Aussäen, wie mit dem Samen vom Klee, Rüben und andern Wurzelwerk. Weil dieser Same sehr klein und subtil ist, so wird derselbe, wie es bey andern feinen Samen gewöhnlich ist, vor dem Aussäen mit Sand oder feiner Erde meliret.

Die Entrepeneurs der berlinischen Cichorien-Fabrik, lieferten damahls ein eigenes präparirtes und von ihnen geheim gehaltenes Liquidum, worin der Same vor dem Aussäen folgender Maßen eingeweicht werden sollte. Man thut z. E. 1½ Pfund Samen in eine Schale, schüttelt die Bouteille, worin 1 Quart präparirtes Liquidum befindlich ist, stark durch einander, so daß auf dem Boden des Glases nichts hängen bleibt, gießt solches sodann auf den Samen, rührt es durch einander, und läßt es also 2 bis 3 Stunden stehen und weichen. Alsdann wird das Liquidum abgegossen, und zu fernern Gebrauch aufgehoben. Die Schale mit dem Samen wird sodann schräg gestellet, und der Same in die Höhe geschoben, damit sich die Feuchtigkeit herunter ziehe. Hierauf wird der Same auf glatt gehobelte Breter oder Tische dünn aus einander gestreuet, bis er etwas abgetrocknet und zum Säen bequem wird. Weil der Same nicht lange nach solcher geschehenen Einweichung gesäet werden muß: so ist nöthig, daß er noch an demselben Tage, oder wenigstens an dem folgenden, ausgesäet, inzwischen aber, bis zum Säen, auf den Bretern oder Tischen aus einander gestreuet liegen bleibe. Auch bey dem Hinaustragen zum Säen muß der Same nicht fest zusammen gepacket werden, damit er sich nicht brenne.

Wenn

Digitized by Google

Wenn der Same völlig reif und gut ist, so werden auf einen Acker, der einen berliner Scheffel Rocken Einfall erfordert, welches ungefähr 1 Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, höchstens 1½ Pfund ausgesäet. Die gewöhnliche Zeit der Aussaat ist von der Mitte des Aprils, bis Ende des May-Monathes. Es muß aber der Same bey trockner und stiller Witterung gesäet werden. Auch in den ersten Tagen des Junius kann man noch mit Aussäung des Eichoriensamens fortfahren. Das land aber, worin diese Aussaat auch noch in der späten Zeit geschieht, muß sehr gut, und, wo nicht riolet, doch wenigstens durch tiefes Umgraben zubereitet seyn. Sehr wohl würden überhaupt diejenigen thun, die den Anbau dieser Wurzel in einer gewissen Menge zu übernehmen sich entschließen, wenn sie nicht alles auf Einmahl aussäen. Sie setzen sich sonst in die Verlegenheit, daß ihnen das Ausgraben der Wurzeln mit Einmahl über den Hals kommt, und sie dadurch, solches gehörig zu bestreiten, ausser Stand gesetzt werden. Ist aber die Aussaat zu verschiedenen Zeiten, theils früh, theils spät, geschehen; so kann auch alsdann das Ausgraben, und andere dahin gehörende Geschäfte, mit desto mehrerer Bequemlichkeit verrichtet werden.

Das Ausgäten des Unkrautes, darf, nach Anzeige der Herren Entrepreneurs, bey der Eichorie nur Einmahl geschehen, und zwar erst alsdann, wenn die Wurzel schon so stark ist, daß die größten Blätter daran bereits 1½ Zoll lang sind. Wird unter dem Gäten befunden, daß die Wurzeln zu dick stehen, so wird der Ueberfluß davon, eben so wie das Unkraut selber, ausgezogen.

Sobald die Eichorienwurzel zu der gehörigen Größe und Vollkommenheit gelangt ist, muß man auf deren Ausgrabung bedacht seyn. Mit den zuerst gesäeten kann man schon zu Ende des Julius den Anfang machen, und damit so lange, bis es frieret und man nicht mehr in die Erde kommen kann, fortfahren. Und wenn man auch

von

von dem Froste übereilt werden sollte, dergestalt, daß man mit dem Ausgraben vor Winters nicht völlig fertig würde, so können sie bis ins Frühjahr ohne Schaden im Acker stehen bleiben, und alsdann erst ausgegraben und zubereitet werden, wie solches auch bey andern Wurzelwerk, z. E. dem Pastinak, nichts ungewöhnliches ist.

Unter den sehr früh gesäeten schießen gemeiniglich schon vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf. Da aber der Same hiervon nicht der beste ist, so muß man dergleichen Wurzeln, wenn man das Aufschießen wahrnimmt, sogleich aufziehen, und, ehe sie stockig werden, zum bestimmten Gebrauch zubereiten. Unter dem Aufgraben muß man sehr aufmerksam seyn, daß die Arbeiter die Wurzeln nicht abstechen, sondern, so tief sie reichen, heraus heben, zu welchem Ende der Spaten nicht schräg, sondern gerade hinunter, in die Erde zu setzen ist.

Um zu guten eigenen Samen zu gelangen, kann man entweder, wie bey allem Wurzelwerke gewöhnlich ist, bey den Ausgraben die besten und gesundesten Wurzeln aussondern, solche bis zum Frühjahr in einer sichern Grube, oder andern dazu bequemen Behältniß, aufbehalten, und sie alsdann zum Samen aussetzen, oder aber auch, insonderheit wenn man den Samen in einer gewissen Menge erzeugen will, ganze Flecke unausgegraben stehen, und sie im Frühjahr zum Samen aufschießen lassen, indem, wie schon oben erinnert worden, die Cichorienwurzel die Eigenschaft an sich hat, daß ihr der Frost in der Erde nicht schadet. Unstreitig aber ist die erste Methode vorzuziehen. Die besten Früchte bringen auch natürlicher Weise den besten und vollständigsten Samen. Bey einer aufmerksamen Aussonderung der Saatwurzeln kann man also jederzeit sicher seyn, daß man die beste Art des Samens dadurch erhält. Läßt man aber die Wurzeln, so wie sie gewachsen sind, schlechte und gute durch einander, aufschießen, so hat

man

Digitized by Google

man auch keine bessere Art des Samens, als die Wurzeln selber sind, zu erwarten. Die zur Saat aufgeschossenen Stauden tragen sehr viele Blumen, welche aber sehr ungleich blühen, und also auch ungleich reif werden. Man muß es daher sehr wohl abpassen, wenn der größte Theil des Samens seine Reife erlanget, und alsdann die Saatstauden ausheben, und an einem bequemen Orte in der Sonne abtrocknen lassen, ohne sich um die übrigen zu bekümmern.

Da der Eichoriensame eine ganz besondere Lockspeise der Vögel ist, so muß er, zur Zeit seiner heran nahenden Reife, sehr behutsam davor in Acht genommen werden.

Zum Gebrauch in der Küche, werden die ausgegrabenen Wurzeln in dem Keller in Sand geleget. Man läßt auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb geworden ist, wie die Endivien, zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt sich auch, den ganzen Winter hindurch, das Eichorienkraut als ein sehr gesunder Salat erhalten, wenn man im späten Herbste ein Fäßchen nimmt, solches mit guter Erde und dem halben Theil Flußsand vermischt anfüllet, auf allen Seiten, wie auch im Boden, Löcher, eines Fingers groß, einbohret, und vor jedes Loch eine Eichorienwurzel leget, so, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kommt. Das Gefäß wird mit einem Deckel belegt, und die Erde in einiger Feuchtigkeit in einer warmen Stube unterhalten. Die Wurzeln treiben alsdann bald zu den Löchern heraus, da man denn das Kraut öfters abschneiden und verspeisen kann.

Eine Erzählung der von Hrn. Bülfinger deshalb angestellten artigen Versuche, st. im V B. der *Actor. Petro politani* S. 198, fgg. und ins Deutsche übers. im 6 St. des I B. des alten Hamb. Magaz. S. 115—132.

Die Wurzeln selbst werden sauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Baumöhl, Essig, Pfeffer und Salz zu einem Salat eingemacht, und also genossen. Man kann sie auch trocken

trocken mit Zucker einmachen und überziehen, wobey man auf eben die Art, wie ich von der Calmus-Wurzel, im I Theile, S. 388 gezeigt habe, verfährt. Ferner kann man die Wurzel über Fleisch und Hühner warm kochen. Oder, man behandelt sie, nach Art der Franzosen, wie die Scorzonerwurzel, und macht eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyerdottern, und zerlassener Butter, mit Muskaten abgewürzt, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopfungen des Magens, der Leber, der Milz, und der Nieren, eine gesunde Speise ab. Auch geben dieselben, wie die Scorzonerwurzeln, eins der gesundesten Getränke, welches besonders im Frühjahre das Geblüt reiniget, den darin befindlichen Schleim auflöset, die Lunge befreyet, und allen Theilen des menschlichen Körpers ein neues Leben verleihet. Vom Nutzen der Cichorienblätter und Wurzeln in hartnäckigen Wechselfiebern, siehe im Art. Fieber, Th. XIII, S. 290, f.

So zuträglich das Kraut für Menschen ist, so gibt es auch eine nahrhafte und gesunde Fütterung für das Vieh ab; und ist in dieser Absicht um so nutzbarer, da um die Wurzel viele breite und große Blätter umher liegen, welche getrocknet, und im Winter gebraucht werden können. Besonders gibt auch das Vieh von dem Kraute die beste Milch.

Der Großbritt. Churf. Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachrichten rc. II Band. S. 673, f.

Zur Kaffe-Nutzung, wird von den ausgegrabenen und nicht zur Saat bestimmten Wurzeln, zuvörderst das Kraut abgeschnitten; sodann werden die Wurzeln selber, sobald sie eingebracht sind, abgewaschen, geschabet, geschnitten, zum lufttrocknen hingelegt, und endlich gedörret.

Man thut am besten, wenn man nicht mehr Wurzeln auf Einmahl heraus nimmt, als man täglich durch

Waschen, Schaben und Schneiden zubereiten kann, indem man sich alsdann keiner Gefahr, daß die Wurzeln inzwischen verderben möchten, aussetzt. Da sie sich aber in der kühlen Herbstzeit, so lange es noch nicht in den Gebäuden friert, 10 bis 12 Tage auch ausser der Erde, ohne zu verderben, erhalten: so kann man zu einer solchen Zeit, mehrerer Bequemlichkeit wegen, auch wohl so viel auf Einmahl ausgraben lassen, als man in so viel Tagen zu bereiten im Stande ist Jedoch müssen die Wurzeln dünn aus einander geschüttet werden, damit sie sich nicht erhitzen und in Fäulniß gerathen. Will man, bey zu befürchtendem Frost, eine größere Menge Wurzeln, als in 10 bis 12 Tagen verarbeitet werden kann, heraus nehmen, so müssen sie in die Erde, an solche Stellen, wo kein Wasser hinkommt, eingegraben, und mit 1 Fuß hoch Erde, auch etwas Stroh, bedecket werden. Alsdann kann man sie auch mitten unter dem Frost, so wie man sie gebrauchet, heraus nehmen und verarbeiten. Jedoch müssen die Gruben, worin die Wurzeln aufbehalten werden, nicht gar zu tief, sondern vielmehr breiter gemachet werden; denn die Wurzeln, welche gar zu dick über einander liegen, können leicht in Fäulniß gerathen.

Diejenigen Wurzeln, die man in Einem Tage zu verarbeiten gedenkt, wirft man zuvörderst in einen Zober oder anderes breites Gefäß, gießt Wasser darauf, und rührt sie mit einem stumpfen Besen so lange um, bis sie von aller daran klebenden Erde und andern Unsauberkeiten gänzlich gereiniget worden sind. Sollten sie in dem ersten Wasser nicht völlig rein werden, so gießt man das erste ab, und wieder so oft frisches darauf, bis man nicht die geringste Unsauberkeit mehr an ihnen gewahr wird.

Demnächst werden die Wurzeln, wenn sie durch das Waschen von den gröbsten Unsauberkeiten gereiniget worden, eben so wie die Mohrrüben, und ander Wurzelwerk, welches man zum Essen brauchen will, geschabet (geschrapet).

pet). Finden sich, bey diesem Reinmachen, Wurzeln, die etwas holzig, wässerig und faul sind, so wird das Schadhafte weggeschnitten. Sind sie aber durchgehends holzig oder schwammig, welches sich bey den sehr dicken Wurzeln öfters eräugnet, so sind sie untauglich und müssen ganz weggeworfen werden. Die dünnen Nebenwurzeln, welche von der Hauptwurzel abgeschossen sind, werden ebenfalls geschabet, und auf gleiche Weise, wie die andern Wurzeln, zubereitet.

Nachdem die Wurzeln gewaschen und geschabet worden, leget man dieselben auf einen reinen Tisch, hält selbige zwischen den Daumen und den ersten Finger der linken Hand fest, und reißt oder spaltet sie mit einem in der rechten Hand habenden Messer, 2, 3 oder vier Mahl, nachdem es die Dicke der Wurzel erfordert, der länge nach auf. Hierzu kann zwar ein jedes gemeines Messer gebraucht werden; die bekannten krummen Gärtner-Messer aber sind dazu die bequemsten.

Hierbey ist, so viel möglich, zu beobachten, daß die Wurzeln genugsam und egal gespalten werden. Die öfters oben an der Wurzel befindlichen dicken Knorren muß man, nach dem Verhältniß ihrer Dicke, oft und vielmahl einkerben, damit die Stücke unter dem Schneiden nicht zu groß gerathen.

Diese gespaltene Wurzeln werden auf einer gewöhnlichen Häcksel oder Schneidelade, auf eben die Art, wie Häckfel, geschnitten. Die Würfelchen, welche man schneidet, müssen ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, breit und lang seyn, und ist es besser, daß sie kleiner, als grösser, werden.

Durch eine Art von großer Canaster-Schneidelade kann man sich vielen Vortheil stiften, indem auf derselben alle Schnitte egal gerathen. Jedoch ist eine kleine enge Schneidelade auch sehr gut zu gebrauchen; und der gewöhnlichen Futterladen kann man sich ebenfalls dazu bedienen, wenn nur inwendig an beyden Seiten recht starke Breter angenagelt, und sie dadurch hinlänglich enge gemacht werden.

Weil die geschnittenen Würfel in der Größe unterschieden sind, so siebet man sie, wie sie vor der Schneide-

Digitized by Google

lade aufgenommen werden, durch ein weites Sieb. Man sondert dadurch die kleinern von den größern ab, und läßt jede Art, sowohl bey dem Trocknen als Dörren, beständig allein. Bey dem Schneiden fallen bisweilen aus der Schneidelade einige zu große Stücke heraus. Wenn man dergleichen bey dem Durchsieben findet, müssen selbige in gehörige kleine Würfelchen nachgeschnitten werden, indem sie sonst beym Trocknen und Dörren verschiedene Hindernisse verursachen.

Die auf solche Art geschnittenen Wurzeln müssen bey warmer Witterung 4 bis 5 Tage lang, im Herbste und bey nassem Wetter aber 10 bis 12 Tage, auf einem luftigen trocknen Boden oder Zimmer, wo die Fenster allesammt geöffnet sind, lufttrocken gemacht werden. In dieser Absicht muß man sie nicht höher, als etwa 1½ Zoll dick, über einander schütten und sie noch überdem täglich mit einer Harke wohl umrühren lassen. Bey Unterlassung dieser Vorsicht werden sie gar leicht multrig und wohl gar schimmlich, und es muß alsdann der ganze Vorrath weggeworfen werden, indem dergleichen verdorbene Wurzeln, wenn man sie auch unter einer andern großen Menge mit untermischen wollte, die ganze Quantität anstecken und unbrauchbar machen würden. Je trockner und luftiger der Ort ist, wo sie zum lufttrocknen hingeleget werden, desto eher werden sie trocken. Man muß daher, um solches zu bewerkstelligen, die Sache dergestalt einzurichten suchen, daß die Luft recht auf die Wurzeln streichen kann. Dieses aber geschieht am bequemsten, wenn man sie auf Tische oder in die Höhe ehängte Hürden schüttet und ausbreitet.

Wenn nun die Eichorien luft- oder welktrocken sind, werden sie auf einem gehörig dazu erbaueten Dörrofen getrocknet, woselbst die windtrocken gemachten Würfelchen, in 1, höchstens ½, Stunde, und zwar mit wenigem Holze, völlig trocken werden; dahingegen frische Würfelchen, welche nicht wind- oder welktrocken sind, mit Verschwend-

schwendung vielen Holzes, 24 und mehr Stunden Zeit erfordern, ehe sie trocken werden. Die lufttrocknen Würfel müssen nicht höher, als etwa $1\frac{1}{2}$, höchstens 2 Zoll dick, auf den Dörrofen geschüttet werden. Während dem Trocknen werden sie fleißig, von der Seite an nach der Mitte, und von da nach den Seiten, gerühret. Man dörret, wie bereits vorher beym Schneiden erwähnt worden, die kleinen allein, und die großen auch allein, und bleiben diese beyden Gattungen beständig abgesondert. Der Ofen muß nicht gar zu stark geheitzt werden, weil die Cichorien sonst verbrennen und schwarz werden; geschähe aber solches ja aus Versehen, so muß das Verbrannte, als untauglich, davon gesiebet und weggeworfen werden. Wenn das Holz, welches nur vorn im Dörrofen geleget wird, meistens zu Kohlen gebrannt ist, und keine Flamme mehr gibt: so muß ein auf dem Canal des Ofens befindlicher Schieber aufgezogen werden, und die 4 kleine Röhren oder Schorsteine werden zugleich völlig mit Steinen zugeleget, damit sich die Hitze conservire. Bey dem Nachlegen des Holzes, wenn die Flamme wiederum stark wird, muß der Schieber wieder eine Zeitlang zugemacht, und es müssen alle 4 Röhren wiederum geöffnet werden.

Sobald die Cichorien ganz trocken, und gar keine weiche und zähe Würfelchen mehr auf der Darre sind, so daß die großen sowohl als die kleinen klappern, werden sie alsdann herunter genommen, und in Säcke geschüttet, welche man auf einen lüftigen trocknen Boden oder Zimmer hängen oder setzen muß. Ueberhaupt muß man dahin sehen, daß die geschnittenen Wurzeln weder bey noch nach dem Lufttrocknen, als auch bey oder nach dem Dörren, an einen feuchten, multrigen oder dumpfigen Ort gesetzt werden, indem sie sonst nicht allein dem Verderben ausgesetzt sind, sondern auch einen übeln Geschmack annehmen, und unbrauchbar werden. Von gekerbten und lufttrocknen Wurzeln muß man einen starken Vorrath haben, wenn man den Anfang zum Dörren mit Holzer-

sparung machen will, damit der Ofen Tag und Nacht in der Hitze bleibe, und 2 bis 3 und mehr Tage mit Dörren continuiret werden könne.

Da die Dörrung der Cichorien, zumahl wenn nur wenig gebauet wird, und keine eigentliche Dörröfen angeleget werden, bey Gelegenheit des Brodbackens im Backofen geschehen kann: so ist nöthig, daß 1) die Backöfen, wenn das Brod heraus ist, sogleich in aller Geschwindigkeit ausgefeget werden; 2) daß sodann die lufttrocknen Cichorien ungefähr 1½ Zoll dick hinein geschüttet, und der Ofen fest zugemacht werde, doch so, daß das Luftloch offen bleibe, damit der Qualm und Dampf heraus gehen kann. 3) Müssen sie einige Mahl umgeharket werden, insonderheit die ersten 12 Stunden, indem sie in dieser Zeit ihre mehreste Feuchtigkeit durch den Dampf von sich geben; man muß sich aber beym Umharken nicht lange aufhalten, sondern es muß solches so geschwinde, als möglich, geschehen, damit nicht zu viel Hitze aus dem Ofen gehe, denn sonst werden sie auf einmahl nicht völlig trocken, und müssen noch einmahl hinein geschüttet werden. 4) In den Backöfen müssen sie solcher Gestalt 1½ bis 2 Tage liegen bleiben, bis die großen sowohl als die kleinen ganz gedörret sind, und sie alle klappern. Jedoch müßte der Backofen von der Beschaffenheit seyn, daß er lange die Hitze an sich hielte, damit sie desto eher dörreten. Und da sich, obschon die kleinen vorher ausgesiebet worden, dennoch unter den Würfeln, der Größe wegen, ein Unterschied befindet, so dient folgendes zur Richtschnur: nähmlich, wenn die großen sowohl, als die kleinen, recht ausgedörrt sind, so, daß sie alle klappern, alsdann sind sie gut, und können, sie mögen lange oder kurze Zeit im Backofen gelegen haben, heraus gezogen werden. 5) Nachdem man sie aus dem Backofen gezogen, werden sie mit einem Staubsiebe gesiebet, um sie von der Asche und dem Staube zu reinigen. 6) Heitzet man einen Backofen eigentlich zum Cichorien-Dörren, so muß der Ofen nicht heißer gemacht werden, als er zu der Zeit ist, wenn das Brod heraus gezogen worden. 7) Trocknet man bey Gelegenheit auch in fremden Backöfen, die man nicht verschließen kann, so schicket man die welktrocknen Würfelchen gewogen dahin, und wieget selbige, wenn sie gedörret sind, wieder, da sie denn ungefähr, wofern sie in der Luft gut ausgetrocknet sind, nicht mehr als die Hälfte von ihrem Gewichte verloren haben müssen. 8) Je besser die Würfel lufttrocken sind, desto weniger verlieren sie am Gewichte durch das Dörren.

Es

Es ist nicht zu läugnen, daß bey der vorbeschriebenen Zeugung sowohl, als Zubereitung der Cichorienwurzel viele Arbeit und Ausgaben erfordert werden. Ich füge hier eine nach wirthschaftlichen Grundsätzen eingerichtete Berechnung, sowohl des Ertrages, als auch der erforderlichen Bearbeitungskosten, hinzu. Aus derselben wird ein jeder abnehmen können, ob der Anbau der Cichorien-Wurzel für ihn vortheilhaft sey oder nicht.

Nach der Versicherung, welche die Herren Entrepreneurs der berlinischen Cichorien-Fabrik gaben, sollen auf einen Ackerfleck von 1 Scheffel Rocken Einfall, welcher ungefähr einen magdeburgischen Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, nachdem der Acker entweder nur gepflüget, oder gegraben, oder gar riolet worden, 8, 10 bis 12 Centner, den sie in der Fabrik mit 12 Thaler bezahlten, gewonnen werden. Ich will aber, in Ansehung des Ertrages den niedrigsten, in Betracht der Kosten aber, den höchsten Satz annehmen.

			Rtl.	Gr.
Ein magdeb. Morgen zu 180 rheinl. Ruthen, gibt 8 Centner getrocknete Cichorien, der Centn. aber ward in der Fabrik mit 12 Rthlr. bezahlt; folglich ist die Einahme von einem solchen mit Cichorien besäeten Morgen			95	—
Die Kosten, welche wahrscheinlicher Weise auf den Anbau und Zubereitung der Cichorien verwendet werden müssen, sind folgende:	Rtl.	Gr.		
1. Einen Morgen zu graben, weil der Acker mürbe seyn muß, kann von 18 Tagelöhnern in Einem Tage sehr wohl bestritten werden, auf einen jeden Tagelöhner 4 Gr. berechnet, beträgt	3	—		
2. Das Säen und Einharken des Samens von jedem Morgen auf einen Tag 4 Tagelöhner	—	16		
3. Zum Wieten eines Morgens rechne 3 Tage 10 Weiber, jede à 3 Gr.	3	18		
4. Das Ausgraben pro Morgen 2 Tage, 10 Weiber, à 3 Gr.	2	12		
5. Jeden Centn. zu waschen, zu schaben und zu spalten 6 Weiber auf einen Tag, thut von 8 Centn.	6	—		
6. Für das Schneiden pro Centn. 8 Gr. thut von 8 Ct.	2	16		
7. Für jeden Centn. 10 Tage lang ihn lufttrocken zu machen, jeden Tag für die Aufsicht 1 Gr. thut 10 Gr. von 8 Cent.	3	18		
8. Für Holz und Dörren auf jeden Centn. 16 Gr. thut von 8 Centn.	5	16		
			27	14
Es bleibt also der reine Ertrag			68	10

Daß der Acker mit Getreide besäet, wenn man auch den Ertrag davon zum 12 und 15ten Korn annehmen wollte, nicht so viel einbringen könne, fällt von selbst in die Augen. Auch die Besäung oder Bepflanzung mit andern bisher gewöhnlichen Gewächsen kann dergleichen ansehnliche Vortheile nicht gewähren. Der Tobak ist unter allen Nebendingen, die in einer Landwirthschaft angebauet zu werden pflegen, noch das einträglichste. Allein, 5 bis 6 Centner auf 1 magdeb. Morgen ist der höchste Gewinn, den man sich von diesen Rauchblättern versprechen kann. Wenn man nun auch den Centn. zu 4 Rthlr. annimmt, so würde doch das Einkommen von einem solchen Morgen, ohne einmahl die vielen Bearbeitungskosten, die der Tobak ebenfalls erfordert, zu rechnen, höchstens nur auf 24 Rthlr. festgesetzet werden können.

In kleinern Wirthschaften, wo man den Cichorien-Bau bloß zu seinem häuslichen Nutzen treibt, hat man weiter nichts nöthig, als daß man die aus der Erde genommene Wurzel reinige, in kleine Stücke schneide, die Hälfte davon etwas stark, die andere aber schwächer, langsam in einer irdenen oder eisernen, durchaus aber in keiner kupfernen, Pfanne, eben wie den Kaffe, röste, oder in einer Kaffetrommel brenne. (Wird alles stark geröstet, so schmeckt sie zu bitter; und zu schwach, ist sie zu süß.) Sogleich nach dem Brennen, wenn sie sich noch reiben läßt, wird sie auf die Kaffemühle gebracht und gemahlen. (Läßt man sie erkalten, so wird sie zähe wie Leder, und läßt sich durchaus nicht mit der Mühle zwingen.) Das gemahlene Pulver, welches einen sehr lieblichen Geruch gibt, der von den levantischen Kaffe wenig unterschieden ist, hebet man in gut verschlossenen Büchsen zum Gebrauch auf, wo es sich lange Zeit hält. Man siedet das Pulver, wie bey dem Kaffe gewöhnlich ist, und läßt es, nachdem etwas von geraspeltem Hirschhorn hinein geworfen worden, noch etwas länger stehen, damit es sich recht setzen könne. Stellet man das Geschirr, worin dieser Kaffe

zu-

zubereitet ist, auf etwas Salz, so wird er sich desto ehe setzen. Weil aber der Kaffe von bloßen Eichorien ins Bittere fällt, und die Zunge einen zu großen Unterschied vom bisher gewohnten Kaffegeschmack empfindet; so versetzt man ihn mit $\frac{2}{3}$ ordinären Kaffe; oder nimmt $\frac{2}{3}$ gebrannte Eichorien, und $\frac{1}{3}$ halb guten levantischen Kaffe, und halb Cacaokerne. Wenn man z. E. $\frac{3}{4}$ Pfund zusammen mischen will, so nimmt man hierzu 16 Loth Eichorien, 4 Loth Kaffe, und 4 Loth gebrannten Cacao. Wem dieses zu kräftig schmeckt, der kann das Verhältniß, wie 3 zu 4 nehmen, daß also, wenn man $\frac{1}{2}$ Pf. zubereiten will, 12 Loth gebrannte Eichorien, 2 Loth Kaffe, und 2 Loth Cacao, zusammen gemenget werden. Hiervon nimmt man zu der gewohnten Portion nur ungefähr halb so viel, wie sonst Kaffe dazu nöthig gewesen.

Es haben sich Personen gefunden, die, nachdem sie bereits anderwärts ansehnliche Eichorien-Fabriken errichtet, auch dergleichen in den sämmtlichen königl. preußischen Landen mit Ausschließung aller andern, anzulegen die Erlaubniß erhielten. Der herzogl. braunschweigische Major, Herrn von Hein, nebst dem Herrn Christ. Gottl. Förster, waren die Entrepreneurs, denen dieses Privilegium, in den preußischen Landen und Provinzen die Eichorienwurzel zu bauen, und zum Gebrauch statt Kaffe zu bereiten, auch die dazu nöthigen Fabriken anlegen zu dürfen, vom 1sten Octob. 1770 an, auf 6 Jahre ertheilet wurde. Man findet dasselbe in Försters Geschichte rc. S. 42—48. Gedachte Herren Entrepreneurs errichteten darauf sofort zu Berlin eine Fabrik, deren glücklicher Fortgang aber ihren Erwartungen nicht entsprach. Die Packete ihres Eichorien-Kaffe waren mit einer sehr artigen Vignette geziert. Sie stellet einen Deutschen vor, welcher Eichoriensamen säet, und die Schiffe, welche von den in der Entfernung liegenden Inseln ihm Kaffe zuführen, mit den Worten: Ohne euch gesund und reich, zurück weiset.

Bey den rechten Kennern des Kaffe, die den Geschmack von schlechten und guten zu unterscheiden wissen, und ihre Zunge einmahl an den letztern verwöhnet haben, werden die Cichorienwurzeln, es wäre denn, daß es bloß der Gesundheit wegen geschähe, niemahls ihr Glück machen. Ganz anders aber verhält es sich mit denen, welchen es an der Feinigkeit des Geschmackes fehlet, und die nur bloß deshalb, weil es die allgemeine Mode und Gewohnheit so mit sich bringt, und Andere ihres Standes ein gleiches thun, Kaffe trinken. Diese werden gewiß nichts verlieren, wenn sie den bisher zu trinken gewohnt gewesenen, und von einigen Krämern mit allerley Zusatz vermischten Kaffe, mit dem von Cichorienwurzeln zubereiteten Getränke vertauschen.

Daß das Cichoriengetränk zuvörderst gesunder und unschädlicher, als der Kaffe sey, ist wohl nicht zu läugnen. Denn, wer den Kaffe des Geschmackes, und nicht der bloßen Gewohnheit wegen, trinken will, der muß ihn stark trinken. Je stärker aber der Kaffe ist, desto mehr erhitzt und verdickt er das Geblüt, woraus verdrießliche Wallungen, Beängstigungen, Zittern der Glieder, Schlaflosigkeit, und andere dergleichen Zufälle mehr, entstehen, wie ich an seinem Orte zeigen werde. Die Cichorienwurzel hingegen ist nicht allein unschädlich, sondern auch der menschlichen Gesundheit zuträglich, daher sie auch in verschiedenen Krankheiten, besonders oben S. 111, erwähnter Maßen, zu einer gesunden Ptisane gebraucht wird. Daß jedoch der Cichorienkaffe eine besonders blutreinigende und stärkende Kraft besitzen sollte, ist deswegen nicht glaublich, weil die Bestandtheile, welche in den rohen Wurzeln allerdings viel Lob verdienen, durch das Rösten sehr verändert werden.

Durch dieses Getränk wird überdieß den Kaffetrinkern in ihrer täglichen häuslichen Ausgabe ein ansehnliches ersparet. Nach der Angabe der Herren Entrepreneurs kann man mit 1 Pfund präparirten Cichorienpulver eben so weit, als

als mit 4 Pfund ungebrannten Kaffe, kommen. Das Pfund Kaffe wird gewöhnlich, nach jetzt laufenden Preisen, auf dem Lande mit 8 Groschen, und in den accisebaren Städten mit 12 Gr. bezahlet. Das Pfund von dem präparirten Cichorien-Pulver aber kostet 16 Gr. Nach dem angegebenen Grundsatze also würde den Kaffetrinkern durch jedes Pf. Cichorienpulver auf dem Lande 16 Gr. und in den Städten 1 Rthlr. 8 Gr. folglich respective 100 und 200 pro Cent in der täglichen häuslichen Ausgabe erspart. So viel ist gewiß, wenn man auf ½ Loth Cichorienpulver und auf 1 Loth gebrannten Kaffe eine gleiche Portion Wasser gießt, das Cichoriengetränk weit stärker, als der Kaffe wird; und daß 1 Quent Cichorienpulver, unter 2 Qu. gebrannten Kaffe, einen eben so wohlschmeckenden Trank, als 2 Loth pur gebrannter Kaffe, mit eben der Quantität Wasser geben; nur muß es länger, als sonst gewöhnlich, gekocht werden.

Der größte und wichtigste Vortheil, den das ganze gemeine Wesen von Einführung dieses einheimischen Kaffe haben würde, besteht darin, daß der größte Theil des sonst für Kaffe aus dem Lande gegangenen Geldes in demselben verbleiben, und durch den Anbau der Cichorienwurzel unter die Ackersleute und feldbauende Arbeiter verbreitet werden würde.

Nach der von mehrbemeldeten Herren Entrepreneurs nachgewiesenen Berechnung, sollen in den königl. preußischen Landen 3 Millionen Menschen, jeder täglich 1 Loth Kaffe trinken, welches jährlich 34 Millionen 218750 Pfund betragen würde. Das Pfund nur zu 4 Gr. gerechnet, käme eine Summe, die bisher durch den Kaffe ausserhalb Landes gegangen, und nunmehr durch Einführung der Cichorienwurzel erspart werden könnte, von 5 Millionen 703125 Rthlr. heraus.

Es ist aber nicht zu läugnen, daß diese Berechnung etwas zu milde angelegt, und daher nicht zuverlässig genug zu seyn scheint. Ein weit wahrscheinlicherer Ueberschlag ist derjenige, welchen der Hr. Verf. der Berl. Beytr. a. ang. O. S. 185, macht. Es nimmt nähmlich Derselbe in den sämmtlichen königl. preuß. Landen nur 1 Million Menschen an, die täglich 1 Loth Kaffe verbrauchen. Dieses beträgt jährlich 11 Millionen 406250 Pfund. Das Pf. zu 4 Gr. so dafür ausser Landes ginge, ge-

rechnet, thut an Gelde 1 Million 901041 Rthlr. Er nimmt ferner an, daß nur ⅔ ausländischer Kaffe durch das Cichorien-Pulver abgewechselt, ⅓ aber noch nach wie vor eingebracht werde. Es würden solchemnach 7 Mill. 604166 Pfund weniger Kaffe, als vorhin, eingeführet werden, und dadurch 1 Million 267360 Rthlr. so sonst die Auswärtigen für den Kaffe genossen, im Lande verbleiben. Da, nach der Angabe der Herren Entrepreneurs, mit 1 Pf. Cichorienwurzel so viel, als mit 4 Pf. Kaffe, ausgerichtet werden kann: so würde das Publicum 950520 Rthlr. gänzlich ersparen, die übrigen 316840 Rthlr. aber ein Gewinn und Ausbeute für diejenigen, die sich des Cichorienbaues befleißigen, und einen Theil ihres Ackers dazu anwenden wollten, werden können.

Vertraute Briefe über den Kaffe aus Korn und andern inländischen Gewächsen. Erste Samml. Lpz. 1768, gr. 2½ B.

Vom Cichorienkaffe, s. das 92 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Von Zubereitung des Cichoriengetränks, statt des Kaffe, s. im 41 St. der Nützl. Beytr. zu den Neuen Strelitz. Anz. v. J. 1771.

Geschichte von Erfindung und Einführung des Cichorien-Caffee, von Christ. Gottl. Förster. Bremen 1773, 8. 5¼ B.

Cicindela, siehe Johannis-Wurm.

Cicisbeo, eine italiänische Benennung und Einrichtung, bedeutet einen Cavallier, welchen eine Dame dazu ausersehen hat, um sich seiner Dienstleistungen bey unterschiedenen Vorfällen zu bedienen, sie z. E. auf Spatziergänge, in den Wagen, in die Kirche rc. zu begleiten, sie zu unterhalten, und wieder das Unangenehme der langen Weile zu schützen. Ein Cicisbeo ist ein freyer dienstwilliger Gesellschafter, der sich in seinem Range und Geschäften sehr weit von allen Arten der gedungenen Bedienten unterscheidet. Er scheint beynahe nothwendig zu seyn in einem wohleingerichteten State, wo es allerdings der Wohlstand mit sich führt, daß eine Dame dergleichen dienstfertigen Gesellschafter allezeit zu ihrer Seite habe. Dieses ist wenigstens der Begriff, den alle Italiäner mit diesem Zustande verbinden, und den sie Andern davon beyzubringen suchen. So viel ist ausgemacht, daß ein Cicisbeo, bey der vollständigen Einrichtung einer vornehmen italiänischen Dame, ein unentbehrliches Meuble sey.

sey. Einige haben deren zwey bis drey zur Bedienung. Die Cicisbei drängen sich unter diesem Titel, in die innersten und geheimsten Zimmer, ohne daß sie nöthig haben, sich vorher anmelden zu lassen. Ein jeder von ihnen hat eine bestimmte Stunde zu seiner Aufwartung. Ein tyrannisches Vorurtheil verbiethet den Cicisbeis, die übrigen Stunden, die sie nicht ihren Damen weihen dürfen, dem Dienste anderer Frauenzimmer zu widmen. Haben sie sich erst einmahl auf diese Weise verbindlich gemacht, so sind sie nicht mehr Herren über ihre Zeit; sie müßten denn verabschiedet werden, oder ihr Amt freywillig niederlegen.

In Genua hat das Cicisbeat seinen Anfang genommen. An diesem Orte ist es auch zu seiner größern Vollkommenheit gediehen, als in irgend einer andern Stadt von Italien. Zu Fuße und mit entblößtem Haupte folgen daselbst die Mannspersonen, in Ermangelung andern Fahrzeuges, der Sänfte ihrer Dame, oft eben so sehr von Schweiß und Regen benetzt, als ihre Porteurs.

Die Gewohnheit des Cicisbeats ist ein nicht geschriebenes Gesetz. Sie gründet sich auf einen stillschweigenden Vertrag, welcher heilig und keiner Auslegung fähig ist. Trägt es sich ja einmahl zu, welches aber doch ein seltener Fall ist, daß ein junger Ehemann von seichtem Verstande, sich in den Geheimnissen des Cicisbeats hat unterrichten lassen, um noch vor seiner Verheurathung in diesen Orden aufgenommen zu werden, und will etwann ein solcher, in Absicht auf diese Gewohnheit, bey seiner Gemahlinn eine Ausnahme machen, oder bezeigt er über dieselbe das allermindeste Mißvergnügen, so ist nichts gewisser, als daß er der ganzen Stadt zum Gelächter wird. Es bleibt ihm weiter nichts übrig, als die Freyheit, sich in die Fesseln einer andern Dame zu begeben, und sich anderswo die Gesetze vorschreiben zu lassen, die er in seinem Hause nicht geltend machen wollte.

In Florenz ist die Gewohnheit des Cicisbeats eben so allgemein, als zu Genua; nur mit dem Unterschiede, daß man daselbst den Mannspersonen mit mehrerer Achtung begegnet. Es steht ihnen in dem Wagen ihrer Damen allemahl ein Platz offen. Sie sind allenthalben und

Digitized by Google

zu allen Zeiten des Tages ihre Begleitung; bey Tagen der Andacht, auf den Spatziergängen, in Schauspielen, in der Kirche, bey der Beichte, u. s. w. Keiner Dame hingegen ist es erlaubt, einen Platz in dem eigenthümlichen Wagen ihres Cicisbeo anzunehmen, wenn sie nicht in den Verdacht gerathen will, daß sie selbst die Stelle des Cicisbeo bey einem Cavallier vertrete, welches ihr zur größten Schande gereichen würde. Der Mann ist mit dem Cicisbeo allezeit im besten Vernehmen. Er betrachtet ihn als eine gefällige Stütze, als einen dienstfertigen Freund, der ihm tausend Sorgen und Unruhen tragen hilft. Der Cicisbeo seiner Seits bezeigt dem Manne alle Arten von Achtung, als einer Person, deren Betragen artig ist, und der es sich nie einfallen läßt, ihm auf eine unbedachtsame Weise einigen Verdruß zu verursachen. Er bedient sich aller möglichen Vorsicht, wenn er sich in das Zimmer seiner Gemahlinn begeben will. Er erkundigt sich vorher, ab sie allein ist, oder, welches eben so viel heißt, ob er nicht zur ungelegenen Zeit käme? Erfährt er, daß die Signora e impedita, (daß Madame Abhaltung hat, seinen Besuch anzunehmen) so geht er in aller Stille ruhig wieder fort.

Man muß gestehen, daß die Einrichtung des Cicisbeats wahre Vortheile mit sich führt. Diese Gewohnheit vermindert die Ehescheidungen unter verheuratheten Personen, und bewahrt vor einer öffentlichen Schande. Das Cicisbeat gibt den Jüngsten von einer Familie, welche die Mittelmäßigkeit ihrer Glücksumstände zum Cölibat bestimmt hat, eine gewisse Art der Beschäftigung, welche sie vor Ausschweifung und Unmäßigkeit schützet. Um in den Orden der Cicisbei aufgenommen zu werden, wird erfordert, daß man vorher die überzeugendsten Beweise von der Unsträflichkeit seiner Sitten abgelegt habe. Eine Hauptbedingung dieses Instituts, welche das italiänische Frauenzimmer sowohl zur Ehre des Cicisbeo, als zur Aufrechthaltung ihres eigenen guten Nahmens, aufs

aufs genaueste beobachtet wissen will! So schimpflich es einer Dame ist, keinen Cicisbeo zu haben, eben so gereicht es auch einem Cavallier zur Schande, wenn er auf diese Art müßig ist.

Dieses System, welches die allerfeinste Politik ausgesonnen hat, beschäftigt die Frauenzimmer nur allein mit der Sorge zu gefallen. Sie mischen sich daher weder in Stats- noch Religions-Sachen. Eine gewisse Weichlichkeit, die von großem Nutzen ist, beherrscht sie, und erweckt bey ihnen eine Gleichgültigkeit gegen alle andere Gegenstände.

Diejenigen Frauenzimmer, welche sich einer strengen Andacht widmen, (man nennet sie Bachettone) haben nur Priester und Mönche zu Cicisbeis. Zu Florenz begleiten sie die Damen auf Spaziergängen, an öffentlichen Festtagen, in die Kirche, in die Schauspiele und auf Bälle. Die Schauspiele sind der Ehrwürdigkeit dieser Personen gar nicht unanständig, weil man sie mit Recht unter die unschuldigen Vergnügungen zählet. Da aber die Bälle gemeiniglich mit mehr Unordnung vergesellschaftet sind, so pflegen diese Damen, in Begleitung ihrer Mönche, nicht anders als maskirt dahin zu gehen.

Wenn das Cicisbeat gleich im Grunde seine Annehmlichkeiten und sichere Vortheile hat, so hat es doch auch seine lächerliche Seite und seine Unbequemlichkeiten. Es macht seine Anhänger gemeiniglich zu unangenehmen, unhöflichen und wüsten Gesellschaftern. Die Mannspersonen, in einer traurigen Unthätigkeit vergraben, beständig in Gesellschaft beym Frauenzimmer, scheinen etwas darin zu suchen, wenn sie gegen den übrigen Theil der Menschen eine verwerfliche Achtlosigkeit blicken lassen können. Bey großen Versammlungen ist alles parweise geordnet. Ein jeder Cavallier redet seiner Dame mit einer geheimnißvollen Miene etwas ins Ohr, so, daß man nichts als ein unordentliches und dumpfiges Gemurmel hört. Da die größern und kleinern Versammlungen von dieser Art, für junge Personen von beyderley Geschlecht eine gefährliche Schule seyn würden, so läßt man sie niemahls hinzu. Die Töchter hohlt man nur aus den Klöstern,

wo sie, so bald sie entwöhnet waren, eingesperrt worden, um sie mit demjenigen zu verheurathen, für welchen sie bestimmt sind, und welchen sie, ohne ihn zu kennen, und ohne einigen Widerstand, annehmen. Die jungen Mannspersonen bleiben bis in ihr 18tes Jahr unter der Aufsicht unwissender Lehrer und ungeschliffener Bedienten. Mit den Grundsätzen einer so edlen Erziehung ausgerüstet, thun sie den ersten Schritt in die Welt. Sie fangen mit einer Ausschweifung an, die sie einige Jahre fortsetzen, und die sie geschickt macht, auf eine edle Nachkommenschaft Verzicht zu thun, und ohne Bedenken den Orden des Cicisbeats anzunehmen.

Hannover. Magazin, v. J. 1766, Col. 811, f.
Neues Hamburg. Magaz. St. 9. S. 263—265.
Mannigfaltigkeiten, I Jahrg. S. 356—364, und S. 626—632.

Die spanischen Damen haben ihre Cicisbeen unter dem Nahmen von Corteji. Anstatt aber daß die Italiänerinnen gemeiniglich nur Einen haben, haben diese deren drey unter den Nahmen Ano, Estrecho und Santo. Diese werden jährlich durch das Los gewählet. Der Ano, (welches im Span. ein Jahr heißt) hat den Nahmen, weil er am letzten Tage des Jahres gewählt wird; der Estrecho (vertraute Freund) wird am h. Dreykönigs-Tage, und der Santo am Weihnachtsabend gewählt. Die Wahl dieser Herren, welche nur bloß dem Nahmen nach unterschieden sind, geschieht folgender Gestalt Die Nahmen der jungen Herren und Damen, sie mögen verheurathet seyn oder nicht, werden auf kleine Stücke Papier geschrieben, und jede besonders in zween Hüte geworfen. Die Jüngste in einer Gesellschaft zieht alsdann mit Einer Hand den Nahmen des jungen Herren, und mit der andern des Frauenzimmers. Wenn Estrechos gezogen werden, so ist es gewöhnlich, kleine epigrammatische Verse in die Hüte zu werfen, welche zugleich mit den Nahmen heraus gezogen werden, und der Gesellschaft ein großes Vergnügen machen, wenn sie von ungefähr mit dem Character der heraus gezogenen zusammen passen. Werden Santos gezogen, so wird der Nahme eines Heiligen, statt der Verse mit in den Hut geworfen, und der

der junge Herr ist verbunden, demjenigen Heiligen, dessen Nahme mit dem Nahmen seiner Gebietherinn heraus kommt, eine besondere Ehrerbiethung zu bezeigen, und die Dame eben so.

Der Cortejo von jeder Benennung, hat das Recht, zu jeder Stunde in das Haus seiner Gebietherinn zu kommen, auch mit ihr zu speisen, wenn es ihm gefällt, ohne Einladung. Er wird dadurch gewisser Maßen ein Mitglied der Familie.

Es ist leicht einzusehen, sagt Baretti, in seinen Reisen, 1760, daß diese Gewohnheit weit weniger Gelegenheit zu Ausschweifungen gibt, als die Cicisbeen in Italien. Die Verbindung zwischen einem Cortejo und seiner Dame dauert aber nur Ein Jahr, und da ihrer drey gleiche Rechte haben, so kann keiner Gelegenheit nehmen, oder verlangen, mit ihr allein zu seyn. Da ferner jede Dame drey Corteji hat, so ist jeder junge Herr, Cortejo unter den verschiedenen Benennungen bey drey Damen; denn er kann Ano bey der einen, Estrecho bey der andern, und Santo bey der dritten seyn. Dazu kommt, daß die Nahmen des Mannes und der Frau sehr oft zusammen gezogen werden, und sie z. E. Estrechos mit einander sind; daß nicht allein die Pforten der Häuser, sondern auch die Thüren aller Zimmer vom Morgen bis in die Nacht hinein offen stehen, und daß alle Freunde und Bekannte ohne Umstände ein- und ausgehen. Wie sehr aber ist dieses von dem italiänischen Gebrauche verschieden, nach dem eine Dame mit ihrem Cicisbe allein, einen großen Theil der Nacht in einer Casina zubringen darf, ohne daß Jemand sich ihnen nähert!

Eine spanische Dame nimmt des Morgens Visiten an, indem sie im Bette aufrecht sitzt, und einen Chocolatetisch vor sich stehen hat. Die Herren sitzen auf Stühlen um sie herum, kommen herein und gehen weg ohne alle Umstände, selbst ohne von einem Bedienten herein geführt zu werden. Wenn sie aufstehen will, so werden die Herren ersucht abzutreten, kurz darauf aber wieder zur Toilette gefordert, wo sie so lange bleiben, bis die Dame zur Messe geht, welche ein Frauenzimmer von Stande niemahls versäumt. Die eingeführte Lebensart

Digitized by Google

in Spanien ist so, daß ein Frauenzimmer niemahls sich selbst überlassen seyn, am wenigsten aber eine Intrigue durchführen kann, ohne sich über alle Gebräuche weg zu setzen, welches aber ohne gänzlichen Verlust ihres guten Nahmens unmöglich ist. Selbst in der Kutsche fährt kein Mann von Stande mit einem Frauenzimmer allein. Ein Bedienter der keine Liverey trägt, nimmt allemahl seinen Platz im Wagen; und diese Mode wird beobachtet, wenn auch Mann und Frau mit einander fahren.

Cicogne, L. Ciconia; siehe **Storch.**

Cicuta, Fr. Cigue; siehe **Schierling.**

Cicutaria, siehe **Kerbel.** (Rüben-)

Cidelarii, Zeidler; siehe Th. IV, S. 459.

Cider, ein Nahme, womit man am häufigsten in Frankreich und England dasjenige Getränk zu benennen pfleget, welches aus ausgepreßten Aepfeln und Birnen bereitet wird; aus dem Franz. Cidre, und Engl. Cyder. Indessen ist es ein altes deutsches Wort, welches sich schon bey dem Tatian, wenigstens einigen Lesearten nach, befindet, und noch in einigen oberdeutschen Gegenden Zitter lautet. Von dem Getränke selbst, siehe den Art. **Obst-Most und Wein.**

Cierge, siehe **Wachs-Kerze.**

Cierge d'eau, siehe **Wasser-Kerze.**

Cierge épineux, Cierge de Perou; siehe **Fackeldistel.**

Ciffer, siehe **Ziffer.**

Cigale, siehe **Heuschrecken-Grille.**

Cigales, wie man auf den antillischen Inseln sagt, oder, **Cigarros**, wie die Spanier sich ausdrücken, ist eine Sorte Tobak, die an einigen Oertern auf der Insel Cuba, sonderlich in den Gegenden um die kleine Stadt de la Trinité, und der von St. Esprit, gebauet, alle Handlung damit aber nach der Havana getrieben wird. Dieser Tobak wird gemeiniglich ohne Pfeife gerauchet, indem es nur ungesponnene Blätter von dieser Pflanze sind, die man wie Blaseröhre zusammen drehet und am Ende anzündet.

Cigar-

Cigarros, siehe den vorhergehenden Artikel.
Cigne, siehe **Schwan**.
Cigogne, siehe **Storch**.
Ciguë, siehe **Schierling**.
Cilicium, Fr. Cilice, nannte man ein bey den alten Ciliciern gebräuchlich gewesenes Kleidungsstück von Ziegen- oder Bocks-Haaren, dergleichen hernach auch die Hebräer bey Trauer- und Unglücksfällen, und die alten Mönche zur Bußübung, zu tragen pflegten. Siehe **Haar-Decke**.
Ciment, siehe **Cement**.
Cimex, siehe **Wanze**.
Cimier, siehe **Ziemer**.
Cimolie, (*La matière*) siehe **Schlich**.
Cimolische Erde, L. Cimolia, Fr. Cimolie; siehe **Seifenstein**.
Cinabre, siehe **Zinnober**.
Cinæ semen, siehe **Wurmsame**.
Cinara, siehe Cynara.
Cincenelle, siehe **Seil. (Zug-)**
Cincinnalis, Frauenhaar; siehe Adiantum.
Cineraria, s. in den Supplem. **Asch-Kraut**.
Cinis, siehe **Asche**.
Cinnabaris, siehe **Zinnober**.
Cinnamet, } siehe **Zimmet**.
Cinnamomum, }
Cintre de charpente, siehe **Lehrbogen**.
Ciotat, Cioutat, die Petersilientraube; s. unter **Weinstock**.
Cipollacio, Cipollin, Cipollini, nennen die Italiäner eine Art grünlichen Marmors, welcher insonderheit in den Gebirgen bey Carrara gefunden wird. Er ist an Farbe fast dem Serpentinsteine gleich, wiewohl sein Grün noch etwas heller ist und auch ins Gelbe fällt; durchmengt mit schwarzen viereckigen Flecken, von verschiedener Größe. Die Zubereitung geschieht eben, wie am Porphyr und Serpentin; er taugt aber nur zu Tisch-Blättern, Säulen rc. und nicht zu Statüen.

Cirage, siehe unter **Camejeu.**
Cirbelnuß, siehe **Zirbelnußbaum.**
Circea, siehe **Hexenkraut.**
Circinus, siehe **Zirkel.**
Circonier, siehe **Cerconier.**
Circularschreiben, ein **umlaufendes Schreiben, Umlauf**, Fr. Lettre circulaire, ein (besonders von einem Höhern erlassenes) Schreiben, worin verschiedenen Personen von einerley Sache Nachricht ertheilt wird, und welches man entweder von einem zum Andern herum schickt, oder auch Jedem insbesondere zufertigen läßt.
Circulieren, Fr. Circuler, im gemeinen Leben, sich im Kreise bewegen, umlaufen; doch nur in der figürlichen Bedeutung dieser Ausdrücke. **Das Geld circuliert**, wenn es aus einer Hand in die andere gehet. Von der Circulation oder dem Umlaufe des Geldes, siehe unter **Geld.**
Cire, siehe **Wachs.**
Cire à cacheter, Cire d'Espagne; s. **Siegel-Lack.**
Cire des oreilles, siehe **Ohren-Schmalz.**
Cirée, (*Toile*) gewichste Leinwand; s. **Wachs-Tuch.**
Cirier, Arbre de cire; siehe **Wachs-Baum.**
Cirkel, siehe **Zirkel.**
Cirkelschmid, siehe **Zeugschmid.**
Cirrhus, siehe **Gabel.**
Ciron, siehe **Milbe.**
Cirsakas, sind indianische Zeuge, fast ganz von Baum-Wolle, und nur mit sehr weniger Seide vermischt. Das Stück ist 8 bis 14 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit.

Eben diese Benennung führt auch eine Art seidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe.
Cirsium, siehe **Distel. Scharte.**
Cisailles, siehe **Blech-Schere. Cisalien.**
Cisalien, Fr. Cisailles, in den Münzen, die Abschnittsel vom Rande der Münzstücke, oder vielmehr das Ueberbleibsel von den silbernen ꝛc. Schienlein, nachdem die

die runden Münzstücke (Fr. Flans) heraus geschnitten worden; das Gekrätz ingleichem verdorbene Gepräge, welche noch einmahl geschmolzen werden.

Cise, in den Münzen, der Münzstock, oder diejenige Maschine, mit welcher man ehedem aus freyer Hand prägete, und der Ort, wo sich dieselbe befindet.

Ciseau, siehe **Meissel**.

Ciseaux, siehe **Schere**.

Ciseler, ziseliren, } siehe **Bunze. Getriebene Arbeit.**
Ciselet, Bunze, }

Cisiojanus, eine Art eines alten Kalenders; siehe unter Kalender.

Cissampelos, siehe **Gries-Wurzel**.

Cissus, siehe **Weinstock**. (**Wilder**)

Cistenröslein, Felsenrose, Cistus *Tourn.* & *Linn.* Fr. Ciste. Die vornehmsten Sorten dieses Pflanzengeschlechtes sind folgende:

1. **Das große männliche Cistenröslein mit einem runden Blatte**, Cistus mas major, folio rotundiore J. B. Cistus (pilosus) arborescens exstipulatus, foliis ovatis, petiolatis hirsutis, *Linn.* Diese Sorte hat einen starken holzigen Stamm, welcher mit einer rauhen Rinde bedeckt ist, 3 bis 4 Schuh hoch wird, sich in viele kleine Zweige abtheilet, und also ein großes buschiges Haupt bildet. Die Zweige sind mit eyrunden haarigen Blättern besetzt, die gegen einander über stehen, dicht an den Zweigen sitzen, und verschiedene kleinere eben so gestaltete Blätter haben, die aus eben demselben Gelenke heraus kommen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige zum Vorschein. Von denselben stehen 4 bis 5, beynahe in Gestalt einer Dolde zusammen; doch schließt sich zu einer Zeit selten mehr, als eine einzige, auf. Sie bestehen aus 5 großen rundlichen Blumenblättern von einer purpurrothen Farbe, die sich wie eine Rose ausbreiten. Die Blumen sind von kurzer Dauer, und fallen insgemein noch an eben dem Tage ab, an dem sie aufge-

hen. Doch folgen, eine lange Zeit hindurch, alle Tage immer wieder neue auf die alten. Wenn die Blumen vorbey sind, so wird aus dem Eyerstocke ein aufgeblasenes Samengehäuse, so in dem Kelch sitzt, das haarig ist. Die Capseln haben 10 Zellen, die mit kleinen rundlichen Samen angefüllt sind. Diese Sorte blühet im May und Junius; der Same aber wird im Herbste reif, und insgemein kommen im Sept. und Oct. noch mehrere Blumen zum Vorschein, wenn der Herbst gelinde ist; und wenn die Pflanzen so stehen, daß ihnen der Frost nicht schaden kann, so blühen sie fast den ganzen Winter hindurch.

2. **Cistenröslein mit länglichen grauen Blättern,** Cistus mas folio longiore incano J. B. Cistus (incanus) arborescens exstipulatus, foliis spatulatis tomentosis rugosis, inferioribus basi vaginantibus connatis *Linn.* Diese Sorte ist von der erstern in Ansehung der Gestalt der Blätter unterschieden, welche länger und weißer sind. Die Blumen sind größer und haben eine mehr blaßpurpurrothe Farbe. Die Blüthe und Reifung des Samens geschieht mit der ersten Sorte zu gleicher Zeit.

3. **Cistenröslein mit kleinen Blättern** Cistus mas folio breviore *C. B.* Cistus (brevioriſolius) arborescens, foliis ovato-lanceolatis, basi connatis, hirsutis, rugosis, pedunculis florum longioribus *Mill.* Von den beyden vorhergehenden ist diese Sorte darin unterschieden, daß sie kürzere und grünere Blätter hat, welche an ihrer Basis mit einander vereinigt und haarig sind. Die Blumenstiele sind viel länger; die Blumen hingegen kleiner, haben aber eine mehr dunkelpurpurrothe Farbe. Sie blühet und bringt zu gleicher Zeit mit beyden vorhergehenden Sorten reifen Samen; die Staude wird auch so groß, wie der ersten Sorte ihre.

4. **Spanisches Gummitragendes Baumcistenröslein,** Cistus ladanifera Hispanica incana *C. B.* Cistus (ladaniferus) arborescens exstipulatus, foliis lanceolatis, supra lævibus, petiolis basi coalitis vaginantibus *Linn.*

Diese

Diese Sorte wird 5 bis 6 Schuh hoch, macht einen holzigen starken Stamm, der viele haarige Aeste hat, die mit lanzenförmigen Blättern besetzt sind. Auf der obern Seite sind dieselben glatt, auf der untern aber mit Haaren besetzt. Sie haben kurze Stiele, die an ihrer Basis mit einander verbunden sind, und solchergestalt eine Scheibe an den Zweigen bilden. Die Blumen kommen am Ende der Zweige hervor, sind groß, und hellpurpurroth.

5. Cistenröslein mit Salbeyblättern, Cistus fœmina, folio salviæ, supina humisparsa C. B. Cistus (salvifolius) arborescens exstipulatus, foliis ovatis petiolatis vtrinque hirsutis *Linn.* Diese Sorte hat einen zarten glatten Stängel, der mit einer braunen Rinde bedeckt ist. Er wird nie über 3 Schuh hoch, und hat viele horizontal stehende flache Zweige, die sich weit ausbreiten, und mit kleinen eyrunden haarigen Blättern besetzt sind, welche auf kurzen Stielen stehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter, auf langen nackenden Stielen, im Jun. Jul. und August, zum Vorschein, und sind weiß.

6. Gummitragendes Cistenröslein aus Creta, mit einer purpurrothen Blume, Cistus ladanifera cretica flore purpureo *Tourn.* Cistus (Creticus) arborescens exstipulatus, foliis spatulato-ovatis petiolatis enerviis scabris, calycinis lanceolatis *Linn.* Diese Sorte wächst auf den Inseln des Archipelagus wild, und ist diejenige Pflanze, welche das Ladanum trägt, wovon ich an seinem Orte ausführlicher handeln werde. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, und macht einen holzigen Stamm, der viele Seitenzweige treibt, die mit einer braunen Rinde bedeckt, und mit eyrunden, lanzenförmigen, haarigen Blättern mit wellenförmigen Einfassungen besetzt sind. Diese schwitzen bey warmen Wetter eine süße klebrige Feuchtigkeit aus, die sich auf der Oberfläche der Blätter ausbreitet, sehr zäh und wohlriechend ist. Die Blumen kommen, im Jun. und Julius, am Ende der

Digitized by Google

Zweige auf kurzen haarigen Stielen hervor, sind dunkelpurpurroth, und haben ungefähr die Größe einer Rose.

7. Staudenartiges Cistenröslein mit schmahlen, lanzenförmigen, haarigen Blättern, welche dicht an den Zweigen sitzen, und Stängeln, die sich mit Blumen endigen, Cistus ledon foliis oleæ sed angustioribus *C. B.* Cistus (oleæfolius) fruticosus, foliis lineari-lanceolatis, hirsutis, sessilibus, floribus terminalibus. Diese Sorte macht einen staudenartigen Stängel, welcher ungefähr 4 Schuh hoch wird. Die Aeste sind sehr haarig, leimig, wachsen aufrecht, und sind mit langen, schmahlen, haarigen Blättern besetzt, die sich mit Spitzen endigen, eine dunkelgrüne Farbe auf beyden Seiten, auf der untern aber eine tiefe, der Länge nach hinlaufende Furche haben, die von der Mittelrippe gemacht wird, welche hervorragend ist. Die Blumen stehen an langen Stielen, am Ende der Zweige, und haben eine blasse schwefelgelbe Farbe, und einen eingefaßten Kelch, welcher oben in fünf spitzige Theile zerschnitten ist. Sie blühet im Jun. Jul. und August, der Same aber wird im Herbste reif.

8. Cistenröslein mit Lorbeerblättern, Cistus ledon foliis laurinis *C. B.* Cistus (laurifolius) arborescens exstipulatus, foliis oblongo-ovatis petiolatis, trinerviis supra glabris. Diese Sorte macht einen starken, holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und viele gerade stehende Zweige treibt, die mit lanzenförmigen, am Ende mit spitzigen Dornen versehenen Blättern besetzt sind. Sie sind dick, auf der untern Seite weiß, oben aber dunkelgrün, und bey warmen Wetter sehr kleberig. Die Blumen kommen am Ende der Zweige, auf sehr langen nackenden Stielen zum Vorschein, welche unten kleine Stiele treiben, von denen ein jeglicher eine einzige große weiße Blume mit einem sehr haarigen Kelche unterstützet. Diese Sorte blühet im Junius und Julius.

9. Gummitragendes Cistenröslein von Montpellier, Cistus ladanifera Monspeliensium C. B. Cistus (Monspe-

peliensis) arborescens exstipulatus, foliis lineari-lanceolatis, sessilibus, vtrinque villosis, trinerviis *Linn.* Diese Sorte macht einen zarten staudenartigen Stängel, welcher 3 bis 4 Schuh hoch wird, viele Zweige von dem Boden an bis oben hinauf treibt, welche haarig, mit lanzenförmigen, sehr dunkelgrünen Blättern besetzt sind. Sie haben drey, der Länge nach hinlaufende Adern, und sind bey warmen Wetter mit einer kleberigen wohlriechenden Substanz bedeckt, die aus ihren Poris heraus schwitzet. Die Blumenstiele, welche am Ende der Zweige hervor kommen, sind lang, nacket und unterstützen viele weiße Blumen, von denen allemahl eine über der andern steht.

10. **Spanisches Cistenröslein mit Weidenblättern,** Cistus ladanifera Hispanica, salicis folio, flore albo, macula punicante insignito *Tourn.* Diese Sorte macht einen holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und von unten an, die ganze Länge hinauf, viele Seiten-Zweige treibt. Sie sind glatt, mit einer röthlichbraunen Rinde bedeckt, und mit schmahlen lanzenförmigen Blättern besetzt, die an der untern Seite weißlich, oben aber dunkelgrün sind, und drey der Länge nach hinlaufende Adern haben. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf kurzen Stielen zum Vorschein, und bestehen aus fünf sehr großen, rundlichen, weißen Blumenblättern, von denen ein jedes an der Basis einen großen purpurrothen Fleck hat. Die ganze Pflanze gibt, bey warmen Wetter, eine süße kleberige Substanz von sich, die einen starken balsamischen Geruch hat, womit die Luft weit herum angefüllet wird. Sie florirt im Jun. Jul. und August.

Man hat von dieser Sorte eine Varietät mit weißen Blumen, die kleine purpurrothe Flecken haben, im übrigen aber mit dieser völlig überein kommen.

11. **Cistenröslein mit den großen schwarzen Pappel-Baumblättern,** Cistus ledon foliis populi nigræ major *C.B.* Cistus (populifolius) arborescens exstipulatus, foliis

foliis cordatis lævibus acuminatis petiolatis *Linn.* Diese Sorte hat einen steifen, zarten, holzigen Stängel, welcher, so lang derselbe ist, viele Zweige treibt, und 6 bis 7 Schuh hoch wird. Die Blätter sind groß, herzförmig, und hellgrün. Sie sitzen dicht an den Stängeln, und haben viele Nerven. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf nacketen Stielen zum Vorschein. Sie sind weiß, und fallen bald wieder ab.

12. **Cistus mit dem Meerportulakblatte,** Cistus Halimi folio *Clus.* Diese Sorte hat einen aufrecht stehenden staudenartigen Stängel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, viele Zweige von unten an, bis oben hinauf treibt, und also einen großen Busch bildet. Die Blumen sind groß, hellgelb, aber von kurzer Dauer.

Alle diese Pflanzen wachsen in den südlichen Theilen von Frankreich, in Spanien und Portugal wild, und von daher ist Same davon nach England und Deutschland gekommen, woselbst sie jetzt in den Pflanzenschulen gezogen werden. Sie geben insgesammt einem Garten eine große Zierde. Sie haben sehr viel Blumen, und ob sie gleich nicht lange dauern, so folgen doch, zwey Monathe lang, fast alle Tage neue auf die abgefallenen. Viele von diesen Blumen haben ungefähr die Größe einer mittelmäßigen Rose, sind aber nur einfach, und von verschiedenen Farben. Die Pflanze bleibt das ganze Jahr hindurch grün.

Alle diese Pflanzen kommen bey uns in freyer Luft fort, ausser in strengen Wintern, da sie öfters verderben, weswegen man eine oder zwo Pflanzen in Töpfe setzen, und, um die Art zu erhalten, im Winter unter Obdach bringen muß. Die übrigen kann man unter andere Stauden mischen, da sie denn eine vortreffliche Mannigfaltigkeit machen werden, und an solchen Orten, wo sie von andern Pflanzen bedeckt stehen, vertragen sie die Kälte viel besser, als wenn sie nur einzeln, hin und wieder in den Rabatten stehen. Viele dieser Pflanzen

werden

werden 5 bis 6 Schuh hoch, und haben große breite Gipfel, wenn man sie unbeschnitten fortwachsen läßt; sollte man sie aber ja beschneiden, so muß es nur insofern geschehen, daß ihre Gipfel nicht für die Stämme zu groß werden, denn sonst fallen sie auf den Boden, und machen ein schlechtes Ansehen.

Man kann diese Stauden aus dem Samen, und auch aus abgeschnittenen Zweiglein ziehen; doch geschieht das letztere selten, und nur bey solchen Sorten, welche in Deutschland keine Samen bringen. Diejenigen Pflanzen, welche aus den Samen gezogen worden sind, pflegen auch gemeiniglich sehr viel Samen zu tragen; diejenigen hingegen, welche man aus den abgeschnittenen Zweiglein zieht, werden gern unfruchtbar.

Den Samen dieser Pflanzen kann man im Frühlinge in eine gemeine Rabatte von leichter Erde aussäen, wo die Pflanzen innerhalb 6 bis 7 Wochen aufgehen, und wenn man sie vom Unkraute reiniget, und, wo sie zu dicht beysammen stehen, verdünnert, in eben diesem Jahre 8 bis 10 Zoll hoch wachsen werden. Da aber diese Pflanzen, so lange sie noch jung sind, von der strengen Kälte leicht beschädiget werden, so muß man sie, wenn sie ungefähr 1 Zoll hoch geworden sind, theils in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe, damit man sie im Winter unter Obdach bringen könne, theils aber in eine warme Rabatte, ungefähr 6 Zoll weit von einander, versetzen. Diejenigen, welche man in Töpfe gesetzt hat, müssen an einen schattigen Ort gesetzt werden, bis sie aufs neue eingewurzelt sind; diejenigen aber, die man in die Rabatten gebracht hat, müssen alle Tage, bis sie neue Wurzeln bekommen haben, mit Matten bedeckt werden. Nachher brauchen letztere keine andere Wartung mehr, als daß man sie bis in den Herbst vom Unkraute reinige; alsdann muß man Reife über sie legen, damit man sie bey kaltem Wetter bedecken könne. Diejenigen, welche in Töpfen stehen, können an einen offenen Ort gebracht

Digitized by Google

werden, ſobald ſie eingewurzelt ſind, wo ſie bis zu Ende des Octobers bleiben können. Den Sommer aber kann man ſie in größere Töpfe ſetzen, und fleißig begießen. Zu Ende des Octobers müſſen ſie unter das Gerähme eines Miſtbeetes gebracht werden, damit man ſie bey kaltem Wetter bedecken könne. Doch muß man ſie zu allen Zeiten, wenn das Wetter gelinde iſt, in die freye Luft ſtellen, und ſie nur allein bey kalter Witterung bedecken. Wenn die Pflanzen auf dieſe Weiſe behandelt werden, ſo werden ſie weit beſſer fortkommen, als wenn man ſie gar zu zärtlich hält.

Der jetzt angezeigten Methode pflegen ſich die Gärtner insgemein zu bedienen. Diejenigen aber, welche das Wachsthum ihrer Pflanzen gern befördern möchten, müſſen den Samen im Frühlinge auf ein temperirtes Miſtbeet ausſäen, wodurch die Pflanzen bald zum Aufgehen gebracht werden können. Man muß ihnen aber, wenn ſie aufgegangen ſind, viel Luft zulaſſen, weil ſie ſonſt ſehr ſchwach werden würden. Wenn die Pflanzen zum Verſetzen taugen, muß man ſie einzeln in beſondere kleine Töpfe ſetzen, und in ein ſehr gemäßigtes Miſtbeet graben, ſie auch, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind, im Schatten erhalten. Alsdann muß man ihnen, bey gutem Wetter, alle Tage friſche Luft geben. Man muß ſie auch nach und nach abhärten, indem man ſie zu Anfange des Junius in die freye Luft ſtellet. Alsdann kann man ſie auf eben die Art, wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen, tractiren. Wenn man die Pflanzen auf dieſe Art im Frühlinge ziehet: ſo werden ſie im erſten Sommer 2 Schuh hoch, und darüber, wachſen, und viele Seitenzweige treiben, folglich auch ſtark genug ſeyn, daß man ſie im folgenden Frühjahre in das freye Feld pflanzen kann; es werden auch die meiſten davon noch in eben dieſem Sommer blühen; dahingegen diejenigen, welche im freyen Lande ſtehen, ſelten eher, als das Jahr darnach, blühen. Dieſe werden auch nicht ſo

stark und dauerhaft seyn, der Kälte des folgenden Winters zu wiederstehen, als diejenigen, welche auf jene Art gezogen worden sind.

Im folgenden Frühlinge kann man diese Pflanzen aus den Töpfen nehmen, so daß man alle Erde an der Wurzel lasse, und sie hernach dahin pflanzen, wo sie bleiben sollen; denn, wenn sie alt sind, lassen sie sich nicht versetzen. Hierbey hat man aber zu beobachten, daß man sie dann und wann begieße, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nachher bedürfen sie keiner fernern Wartung mehr, als daß man sie aufrecht, und so ziehe, wie sie seyn sollen.

Man kann diese Pflanzen auch durch junge Zweiglein ziehen, wenn sie im May oder Junius in ein recht warmes Beet gesetzt werden, wobey sie so lange mit Matten zu bedecken, und öfters zu begießen sind, bis sie Wurzeln bekommen, welches ungefähr innerhalb 2 Monathen geschieht. Hierauf kann man sie in Töpfe setzen, welche mit frischer leichter Erde angefüllt sind, die man, bis sie Wurzeln bekommen, an einen schattigen Platz stellen muß; hernach aber können sie, bis in den October, in die Sonne gesetzt werden, worauf man sie im ersten Winter unter Obdach bringt, im folgenden Frühlinge aber kann man sie hinaus pflanzen, wie bey denen, so man aus dem Samen gezogen hat, gezeiget worden ist.

* *
*

Im Frühlinge kommen an dem Fuße einiger Gattungen von Cistenröslein, Schossen von der Höhe eines halben Schuhes hervor, welche gelblich oder röthlich, zart und saftig sind, und gewisser Maßen der Hauswurz oder der Orobanche gleichen. Es ist dieses eine so genannte Sauge- oder Schmarotzerpflanze, welche von den Wurzeln der Cistenröslein ihre Nahrung zieht, und **Hypocisten**, oder die **Saugepflanze auf den Cistussträuchern**, L. Hypocistis, Cistus Thyrsine, Cytinus, Orobanche quæ Hypocistis dicitur, *Ger. Park.* JB. CB. Fr. Hipociste, genannt wird. Dieses Gewächs trägt eine Frucht, oder vielmehr Capsel, in

Ge-

Gestalt einer Beere, welche aus 6 Höhlen besteht, in denen viele kleine, mit einer kleberigen und durchsichtigen Materie umgebene Samenkörnchen liegen, die, wenn sie noch frisch sind, gestoßen werden, worauf der Saft ausgedrückt, an der Sonne getrocknet, und alsdann bis zur Consistenz eines dicken und harten Saftes über dem Feuer inspissirt wird, welcher unter dem Nahmen des **Hypocistensaftes**, L. Succus hypocistidis, Fr. Hypociste, Suc d' hypociste, bey den Droguisten und Apothekern bekannt ist. Dieser Saft kommt aus Languedoc. Es muß derselbe erwählt werden, wenn er frisch, schwer und schwarz ist, nicht brandig riecht, und einen, so viel möglich, sauern und zusammenziehenden Geschmack hat. Er wird innerlich gebraucht, zum Theriak, Mithridat, und einiger andern zusammengesetzten Arzeneymitteln der Alten, genommen, auch unter einige Pflaster gemischet. Die Droguisten und Apotheker verkaufen ihn auch oft anstatt der Acacia vera.

Recherches succintes sur l'Hypocistire des Anciens, par Mr. GLEDITSCH, st. in den *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1764 S. 25—37, n. 1 K. T.

Eben diese Abhandlung steht auch deutsch, u. d. T. Historisch-botanische Abhandlung von der Thyrsine, in Dessen vermischter phys. bot. oecon. Abhandlungen I Th. Halle 1765, gr. 8 S. 199—232.

Kurze Nachricht von den Schmarutzer-Pflanzen, welche den Nahmen Hypocistis führen, st. im III B. des Berl. Magaz. S. 514—517.

Cisterne, L. Cisterna, Fr. Citerne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erdfläche gebauetes Behältniß, worin man, in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Flußwassers, das Regenwasser auffangen kann. Man pflegt dergleichen nur mehrentheils an hoch gelegenen Plätzen, z. E. auf Bergschlössern, wo man entweder gar keine Brunnen, oder nicht ohne übergroße Unkosten, graben kann, an einem reinen und von aller Unsauberkeit entfernten, auch weder den Sonnenstrahlen, noch dem Winde allzu sehr ausgesetzten Orte anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Cement (Kitt) wohl zu verwahren, und wasser-

serhaltend zu machen, gleich über der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fangkasten (Fr. Citerneau) anzubringen, worin das durch die darein gehenden Röhren einlaufende Regenwasser den mit sich führenden Unrath sitzen lasse und also aus demselben rein in die Cisterne kommen könne, welcher auf der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Hahne oder Zapfen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fangkasten noch einen andern Ablaß haben, der jederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben muß, damit die schädlichen Mehlthaue, die plötzlichen ersten Güsse eines großen nach heißem Wetter entstandenen Platzregens, Schnee- Schlossen- und Regenwasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühlinge und Herbste, und endlich noch zur Winterszeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regenwasser hinein gelassen werden können.

Einige bedienen sich dergleichen Troges nicht, sondern sammlen das Regenwasser ohne Unterschied an einem unterirdischen Orte, der höher, als die Cisterne, gebauet ist, in welchen sie Flußsand legen lassen, um das dadurch laufende Wasser von allen etwann an sich habenden bösen Eigenschaften zu reinigen. Erstere Methode aber mit dem Troge oder Fangkasten scheint besser zu seyn.

Die Cisterne rein zu erhalten, muß man die Oerter, wodurch das Wasser fließen muß, nähmlich die Dach-Rinnen, wozu man leicht kommen kann, fleißig säubern lassen; und damit der Regen nicht unmittelbar in die Cisterne falle, eine Decke darüber machen, davon das Regenwasser auf beyden Seiten ablaufen kann; und damit kein Unflath in den Trog geworfen werden könne, muß man ihn mit einer guten hölzernen Decke verschlossen halten.

In den Rechten werden die Cisternen als ein solches Pertinenzstück eines Hauses betrachtet, daß, nach Verkaufung desselben nicht nur die Cisterne selbst, sondern auch alles, was derselben

Digitized by Google

den anhängig ist, als z. E. die kupfernen Canäle, der Deckel rc. dem Käufer zusteht, mithin denselben von dem Verkäufer nicht entzogen werden kann; indem der Verkäufer alles dasjenige, was Band und Niet beschließt, auch eingemauert ist, nicht abbrechen darf.

Zuweilen kann ein Hausvater sich auch hierin mit seinen Nachbarn vergleichen, daß er die Traufe in seinen Hof oder Garten richte, damit sodann das Wasser in seine Cisterne laufen möge; bey welcher Bewandtniß demnach ein Nachbar, wenn er solches einmahl vergönnet hat, den Canal anders wohin zu leiten nicht mehr befugt ist.

Endlich ist noch zu merken, daß ein Hausvater das Vieh, welches etwann in seine Cisterne fiele, und darin umkommt, dessen Herrn zu ersetzen verbunden sey, das Aaß aber ihm zugehöre.

Uneigentlich nennt man zuweilen auch **Cisternen**, die mit Röhrwasser angefüllten, gemeiniglich aus Quadersteinen erbaueten Wasserbehältnisse über dem Erdboden.

Angabe in der Civil Baukunst zu Vermeidung und Abschaffung der Einkehlen der Dächer und Kappfenster; nebst einer bequemen Invention von Cisternen und Fontainen. Sorau 1736, 4, B. n. 1 Kupfert.

Delle case de' contadini, Trattato architettonico di FERD. MOROZZI. in Firenze 1770, 8. 5½ B. n. 3 K. T. Man findet in diesem Werke, S. 34, fgg. eine umständliche Anweisung und Anlegung grosser Wasserbehältnisse oder Cisternen. Das Wasser wird durch Röhren von den Dächern in ein ausgemauertes Behältniß geleitet: von da läuft es erst in die grössere Cisterne, aus welcher es mit Eimern, die an Seilen über einer Rolle hängen, so wie man es verbrauchen will, geschöpft wird. Diese Cisterne lehrt der Verf. ausmauern, und mit Puzzolana verkitten. Auf dem Wege nach dieser Cisterne muß das Wasser durch ein kleineres Behältniß (Purgatorio) laufen, welches zum Theil mit kleinen runden Kieselsteinen angefüllt ist, wodurch das Wasser filtrirt wird. Die 3te Kupfertafel erläutert die ganze Anstalt.

Cistur, siehe **Cistenröslein**.

Cistus Helianthemum Linn. Sonnengünsel; s. unter **Günsel**.

Citation, die Ladung, Vorforderung, Vorladung, L. Citatio, Fr. Citation, ist eine gerichtliche Berufung des Beklagten, die streitige Sache vor dem Richter auszumachen.

Es wird selbige auf verschiedene Art eingetheilet; und zwar 1) in Ansehung des Ortes, ist dieselbe entweder publica oder privata. Jene geschieht an einem öffent-

öffentlichen Orte, entweder durch das Ausrufen, oder durch ein an einem öffentlichen Orte angeschlagenes Patent, manchmahl sogar in dreyer Herren Landen. Es geschieht aber diese nur in Subsidium, wenn man nicht weiß, wo der Vorzuladende sich eigentlich aufhält, oder wenn sein eigener Vortheil dergleichen erfordert, oder die Privat-Citation unmöglich geschehen kann, es sey nun, daß der dieserhalb requirirte Richter Citationem subsidialem abschlägt, oder der Ort, wo die Citation geschehen sollte, nicht sicher ist. Die Privat-Citation ist demnach ordentlicher Weise nur allein erlaubt. Diese geschieht entweder in Faciem, wenn der Gerichtsdiener die Ladung dem vorzuladenden Theile selbst einhändiget; oder ad Domum, wenn die Citation in dessen Abwesenheit jemanden von seiner Familie oder Gesinde zur Bestellung gegeben wird. Sollte niemand von dem Gesinde selbige annehmen wollen, wird solche von dem Gerichts-Diener in ihrem Beyseyn auf einen Tisch oder Bank geleget. Sollte auch die Haus- oder Stubenthüre nicht eröffnet werden wollen, pflegt die Citation an die Thüre oder Fensterladen angeheftet zu werden. Es steht auch dem Citanten frey, solchenfalls sich in den Städten bey den Magisträten, auf dem Lande aber bey den Schulzen zu melden, und denselben die Citation einzuhändigen, welche, bey 2 Rthlr. Strafe, gehalten seyn sollen, die Insinuation zu befördern, und dem Insinuanten inzwischen ein Attest zu ertheilen.

Cod. Frid. P. III. Tit. 9, §. 2.

In den königl. preussischen Landen kann die Citation auch denen, die auf Rechnung oder Pacht, auf einem Gute oder in einem Hause, sitzen, eingehändiget werden.

Cod. Frid. a. ang. O. §. 11.

Die Citation wird entweder auf die ganze Sache gerichtet, oder so oft wiederhohlet, als eine neue Handlung in den Gerichten vorkommt, und daher in generalem und specialem eingetheilet.

Sie

Digitized by Google

Sie ist ferner entweder immediata, oder mediata; arctatoria, oder monitoria; dilatoria, oder peremtoria.

Bey Abfassung der Citation muß ausgedrücket werden: 1) der Nahme des Richters, 2) Klägers und Beklagten; 3) die Ursache der Ladung, zu welchem Ende die Klage in Abschrift beygeleget wird; 4) der Ort, wo der Geladene erscheinen soll; 5) der Tag, welcher zum Termin bestimmet worden. Endlich 6) wird auch die Clausel, die Güte zu pflegen, eingerücket.

Knorre Anleit. zum Proceß, B. 1, Cap. 2, §. 7.

Eine Citation muß auch, besonders in den preussischen Landen, deutsch abgefaßt, und es muß zugleich darin ausgedrückt seyn, was dem Beklagten dadurch für Nachtheil entstehe, wenn er in dem angesetzten Termin nicht erscheinen werde.

An einigen Orten geschieht die Insinuation durch einen Notarius und zween Zeugen.

Citerne, Citerneau; siehe **Cisterne.**

Citharexylon, siehe **Geigenholz.**

Citillus, Zieselmaus; siehe unter **Maus.**

Citise, Geisklee; siehe unter **Klee.**

Cito, ein Wort, welches man auf Briefe, die bald sollen bestellet werden, zu schreiben pflegt. Siehe Th. VI, S. 699.

Citoyen, ein Statsbürger; siehe unter **Bürger.**

Citrin, Citronenfarbig, Citronengelb; siehe unter **Gelb.**

Citrinchen, L. Fringilla Citrinella *Linn.* Fr. Citrinelle, der italiänische gelbe Zeisig; siehe **Hirn-Grille.**

Citron, siehe **Citrone.**

Citronat, die **Citronate**, Fr. Citronat, Citronnat, Ital. Cedro, heißt die Frucht des Citronatbaumes, Malum citreum vulgare *Ferrar.*

Die **Citronatbäume** unterscheiden sich von den übrigen Agrumensorten, oder so genannten Orangerie-

Bäu-

Bäumen: 1. im Wachsthum des Holzes, welches loser, schwammichter und brüchiger ist; 2. in den größern, stärkern, stacheligen, gerade aufrecht stehenden Zweigen; 3. in den membranösen, größern, ovalen, krausen, aufgeblasenen Blättern, welche ein trockenes Ansehen haben; 4. in der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig, an den Citronen aber rund oder oval sind, auch an jenen dickere Staubwege mit größern Köpfen haben, und zu einer länglichen und zugespitzten Frucht auswachsen; 5. im Geruche der Frucht, welcher süßer und aromatisch ist; 6. im süßen, festen, schmackhaften Fleische; und 7. in dem wenigen inwendigen fast trocknen Marke. Indessen sind alle diese Merkmahle sehr abwechselnd; und das süße, eßbare Fleisch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Diejenigen Citronaten, welche kleinere, den Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, werden zum Unterschiede **Citronätchen**, Cedrati, genannt.

Von den Citronaten sind diejenigen die besten, welche das dickste Fleisch haben, weil daraus in Italien der **grüne Citronat**, oder die **Succade**, bereitet wird.

Nach Hrn. v. Münchhausen, sind folgende Sorten anmerkungswerth:

1. **Die große Bondolot-Citronate**, Malum citreum vulgare salodianum *Ferr.* Cedro grosso bondolotto *Volck.* Sie ist die größte von allen. Die Früchte sind oval, zugespitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über 5 bis 10 Pfund. Das Fleisch hat etwas Bisamhaftes im Geschmack.

   Sie soll den Nahmen von den bologneser Würsten, Bondolo genannt, denen ihre Gestalt gleichet, haben.

2. **Die glatte Bondolot-Citronate**, Cedro grande liscio Bondolotto *Volck.*, kommt der vorigen in Größe und Gestalt gleich. Der Baum ist vor allen andern stachelig, und aus den Stacheln kom-

men zur Zeit Blumen. Die Frucht ist am Stiele gereifelt, fast glatter, als die vorige.

3. Die große genuesische Citronate, Cedro genuese ordinario *Volck.* hat schmahle, lange, bald zugespitzte, bald stumpfe Blätter. Die Frucht ist gemeiniglich lang, walzenförmig, und zuweilen auch rund. Die Blumen kommen traubenweise häufig an der Spitze der Aeste zum Vorschein. Hiervon wird eigentlich die Succade gemacht.

4. Die beulichte Citronate, Malum citreum vulgare belluatum *Ferr.* Cedro mandolatto, o gropoloso; ist gereifelt.

5. Die florentinische Citronate, Limon citratus *Ferr.* Cedro di Fiorenza *Volck.* hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugespitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbigen Blumen einzeln.

6. Die Juden-Citronate, Cedro col pigolo *Volck.* ist die Frucht, welche die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeste gebrauchen, und Esserich nennen. Sie ist klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgesonderte Spitze.

7. Die Citronate mit gefüllter Blume, Limon citratus alios includens *Ferr.* Cedro di fior e fuggo doppio *Volck.* Diese bringt seltsame Mißgeburten von Früchten.

8. Die Kürbiß-Citronate, Malum citreum cucurbitinum vulgare *Ferr.* Cedro a Zuchetta, o cucurbitado *Volck.*

9. Die kleine Citronate, Malum citreum vulgare parvum *Ferr.* Cedro piccolo ordinario *Volck.* Diese macht nur einen kleinen Baum, hat zierliches Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen stumpfen Stachel behalten, und für die leckersten gehalten werden.

10. Die florentinische Citronate, Cedro da Fiorenza *Volck.* hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebst kurzen Stacheln.

11. Die Eicheln-Citronate, Cedro coronato, della Ghianda *Volck.* hat einen fleischichten Kelch, wie die Eicheln-Pomeranze.

Eine Nachricht vom Citronat, s. in Hrn. S. G. Gmelins Reise durch Rußland, 3 Th. St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 108, f.

Citronat zu candiren, siehe Th. VII, S. 617.

Um **Citronaten einzumachen**, schneidet man die Früchte in 6 Stücke nach der Länge, wirft eine Handvoll Salz dazu, gießt Wasser darüber, daß sie völlig bedeckt seyn; läßt sie 3 Tage stehen; gießt alsdann das Salz-Wasser ab, und rein Wasser darüber, auch nach 24 Stunden wieder frisches; wiederhohlt dieses 4 Tage lang, setzt sie sodann mit frischem Wasser zum Feuer, bis sie eben sieden wollen; zieht sie aber geschwinde, ehe sie sieden, zurück; thut sie sofort in frisches Wasser, läßt sie die Nacht darin stehen, und wiederhohlt dieses 5 Tage. Am sechsten Tage probiret man, ob man mit einem spitzigen Stöckchen leicht hinein stecken kann; leget sie alsdann noch in frisches Wasser, läßt sie eine Nacht darin liegen, leget sie den andern Tag auf ein Tuch, und läßt sie abtrocknen. Sollten die Früchte am Schnitte schwarz geworden seyn, so schälet man es dünn ab. Man packet die Scheiben in ein Glas, und gießt dick-gekochten Zucker, wenn er kalt ist, überher. Nach 5 Tagen muß er abgegossen, nachher etwas frischer Zucker hinzu gethan, wieder dick gekocht und kalt übergossen werden. Sollte der Zucker wieder dünne werden, wiederhohlt man das Aufkochen.

Sollten die eingemachten Früchte sauer werden wollen, so läßt man sie mit dem Zucker, nachdem etwas frisches Wasser zugegossen worden, kochen, bis der Zucker recht dick ist, schäumet denselben fleißig ab, und füllet sodann alles wieder in ein Gefäß.

Der **grüne Citronat**, welchen wir an Speisen gebrauchen, wird in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich ungefähr auf die beschriebene Art eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht. Erhält man sie flüssig, und wünscht sie zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt den Citronat aus seiner Brühe, läßt ihn in dem frischen Zucker einmahl aufsieden, hebet alsdann das Gefäß vom Feuer, nimmt den Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodann an den Seiten des Gefäßes beständig herum, bis er weiß wird; darauf wird der Citronat hinein gethan, fleißig umgerührt, und wenn sich der Zucker dick angesetzt hat, heraus genommen und auf ein Blech gelegt, so trocknen sie von selbst.

Zu Thoren, in Polnisch=Preußen, wird eine gute Sorte Pfefferkuchen, unter dem Nahmen **Citronat=Kuchen** verfertiget.

Citronat=Mus. Man schneidet den Citronat klein, hacket ferner Pistaciennüßchen, feuchtet ein Semmel=Mehl mit süßem Wein oder einem kräftigen Wasser an, und thut alles zusammen in einen Topf; hernach wird es gezuckert, mit Zimmet und Muskatenblüthe gewürzet, noch mehr Wein, wo es nöthig ist, daran gegossen, und noch einmahl aufgesotten.

Citronat=Soße über allerley schwarz Gebratenes. Man nimmt Malvasier, Citronat, eingemachte Pomeranzen= und Citronenschalen, auch Mandeln, schneidet alles klein, thut gestoßenen Zimmet und Trisanet darein, läßt es aufsieden, wirft zuletzt noch ein wenig klein geschnittne Citronenschalen dazu, richtet die Soße in eine Schüssel über das Gebratene an, und zieret selbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder in Trisanet eingeweichten Scheiben.

Citronat=Soße über Repphühner, s. unter **Repphuhn.**

Citronat=Soße über allerley Wildbret. Es wird ein

ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hernach in Wein weich gesotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muskatenblüthe gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut Theil würfelicht geschnittener Citronat darunter gemischt, und ein wenig Hohlunder-Essig dazu gegossen; alsdann läßt man alles zusammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebackene an.

Citronat-Torte. Man schneidet ½ Pfund Citronat klein wie Nudeln, thut ihn in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein daran, läßt ihn aufsieden, streuet ferner klein geschnittene Citronenschalen und länglich geschnittene Mandeln darauf, und läßt es wieder kalt werden. Sodann nimmt man einen feinen mürben Teig, formirt eine Torte, füllet den zubereiteten Citronat darein, bringt die Torte in einen Ofen, und läßt sie abbacken.

Citrone, L. Citrum, Citromalum, Malum citreum, Pomum citreum, Fr. Citron, ist die bekannte, mehrentheils goldgelbe und angenehm riechende Frucht des Citronen-Baumes, besonders, wenn sie frisch zu uns gebracht wird, dagegen man die eingesalzenen Früchte dieser Art im Deutschen *Limonien* zu nennen pflegt.

Der **Citronenbaum**, L. Citrus, Malus Medica *Bauh.* Citrus Medica, petiolis plerumque linearibus *Linn.* Fr. Citronier, oder Citronnier, ist ein ausländisches Gewächs, und wird eigentlich in warmen Ländern gezogen. Bey den Medern, Persern und Assyrern war er sehr gemein, daher er auch Malus Medica, Persica und Assyria heißt. Aus Medien und Persien hat man ihn nach Athen, und von da nach Italien gebracht, und er ist endlich auch nach Spanien gerathen, so, daß ihrer allda heutiges Tages ganze Felder voll, gleich den Wäldern stehen; auch werden viele um Genua, im Mayländischen und andern Provinzen von Italien in großer Menge, und vor allerley Sorten gefunden, und wird mit den Bäumen selbst starker Handel getrieben. In Deutschland und Frankreich wird er nur in den Kunst- und Lustgärten gesehen.

Digitized by Google

Zu des Virgils Zeiten war es noch ein sehr rarer Baum; zu des Plinius Zeiten wußte man ihn noch nicht aus dem Samen zu ziehen, sondern man mußte die Stämme aus fremden Ländern hohlen.

Der Nahme ist vermuthlich morgenländisch; denn in Malabar wird eine gewisse Art Citronen noch jetzt Kidharen und Kitharsen genannt.

Zum Geschlecht der Citronen werden unzählige Arten gerechnet. Man unterscheidet sie in saure und süße.

I. Von den sauren hat man, nach Herrn v. Münchhausen Rathe, nur folgende zu ziehen:

1. Gemeine Citronen, Malum citreum vulgare, Limon vulgaris *Ferrar*. Limon vulgare *Volck*. Diese haben sperrhaftes Holz mit Stacheln; einzelne schmahle, dünne, oben und unten zugespitzte, hellgrüne Blätter, und eine längliche Frucht von hellgelber Farbe, mit ziemlich glatter, aromatischer, nicht bitterer Schale, wenigem unschmackhaften Fleische, vielem sehr sauren Safte, in mehrentheils 8 Fächern; einzelne längliche Samen. In Ansehung der Form, trifft man bey den Früchten große Veränderungen an. Einige sind mehr rund, andere länglich, walzenförmig, oben oder unten zugespitzt; einige haben oben an der Frucht einen merklichen Absatz oder Ring. Alle diese werden aber unter dem Nahmen der gemeinen Citronen begriffen, so lange sie nicht im Laube oder der Frucht ein besonderes Kennzeichen haben. Da sie aber alsdann gemeiniglich eine kleine Bitterkeit besitzen, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Ansehen einen weniger hübschen Baum, als andere Orangeriebäume, machen, so muß man folgende, am meisten zu unterscheidende, kennen lernen, damit man sich nicht durch deren Nahmen verleiten lasse, etwas Besonderes davon zu erwarten.

2. Die gemeine gereifelte Citrone, Limon striatus vulgaris *Ferrar*. Limon incanellato *Volck*. Diese un=

unterscheiden bloß die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3. Die gereifelte Citrone von Malfetta, Limon incanellato de Malfetta; ist mehr birnförmig, und hat nicht so tiefe Furchen.

4. Limon incomparabilis *Ferrar.* Limon non ha pari *Volck.* eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleische, welche den Nahmen nicht verdient.

5. Limon imperialis *Ferrar.* hat die Form von einer gemeinen Citrone, ist aber größer und länger.

6. Limon a Rio, id est Rivo, *Ferr.* hat einen angenehmen Geschmack, und kommt darin den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich. Sie hat oft ungestalte Früchte.

7. Die Citronat-Limon, Limon ceriefcus *Ferr.* ist das Mittel zwischen einer Citronate und Citrone von runder Form.

8. Die kürbißförmige Limon, Limon cucurbitada *Volck.* hat nichts merkwürdiges.

9. Limon melarosa *Volck.* rund und blaßgelb.

10. Die Kluster-Citrone, Limon racemosus *Ferrar.* lang, mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachsen traubenweise zusammen.

11. Limon Cajetanus *Ferr.* hat große unebene höckerichte Früchte; lange schmahle Blätter.

12. Die weiße Citrone, Limon bianco di St. Remo, von blaßgelber Farbe.

13. Die schmahlblättrige Citrone, hat ein schmahles, an den Seiten wellenförmiges Blatt, und macht einen schlechten Baum.

14. Die Citrone mit gefüllter Blume, ist eine Spiel-Art, welche zuweilen monstrose Früchte bringt.

15. Die vergoldete Citrone, Limon con foglio dorato.

16. Die versilberte Citrone, Limon con foglio variegato; sind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

II. Süßsaftige, gibt es gleichfalls verschiedene:

1. Die gemeine süße, Limon dulci medulla vulgaris *Ferr.* Limon dolce ordinaria; hat eine ovale zugespitzte Frucht mit einem süßen Geruche; die Farbe etwas erhabener, als an den gemeinen Citronen. Der Saft ist süß, und da die Schale nichts herbes hat, kann man die Frucht roh essen. Sie macht sich durch eine Schuppe kenntlich.

2. Die gemeine süße Citrone mit vergoldetem Laube.

3. Die portugiesische frühe Citrone, Limon dulci medulla Olyssiponensis *Ferr.* hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorstehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeschnitten ist.

4. Die zuckersüße Citrone, Limon zucherino dolce *Volck.*

5. Die süße Eicheln-Citrone, Limon della corona dolce Die Frucht kommt der ersten gleich, hat aber einen großen fleischichten gefärbten Kelch, wie die übrigen Eichelsförmigen.

Die verschiedenen Citronensorten werden meistens auf eben die Art, wie die in dem III Th. unter dem Art. Aurantium beschriebenen Pomeranzenbäume, gezogen; nur sind die Citronenbäume etwas zärter, als die Pomeranzenbäume, und müssen also im Winter wärmer stehen, weil sie sonst gern die Früchte fallen lassen. Auch muß man sie im Frühlinge länger in der Winterung lassen, und im Herbste eher darein bringen. Ueberdies müssen sie im Sommer wärmer und verwahrter stehen, aber doch bey der Tageshitze nicht gar zu sehr der Sonne ausgesetzt seyn. Da auch ihre Blätter größer und ihre Triebe stärker, als an den Pomeranzenbäumen, sind: so wollen sie im Sommer etwas mehr begossen seyn; und im Winter darf man sie auf einmahl nur wenig begießen, hingegen aber solches desto öfter wiederhohlen. Das Erdreich kann eben dasjenige seyn, wie bey den den Pomeranzenbäumen, aber nicht so gar fett.

Der

Der gemeine Citronenbaum ist der beste Stamm, um Pomeranzen- und Limonen-Sorten darauf zu oculiren, indem er am geradesten und freyesten wächst. Die Rinde ist weicher, und das Holz nicht so knorrig, als an den Pomeranzen- oder Limonen-Bäumen; nimmt auch jede Sorte eben so wohl, als seine eigene, an, welches keine andere thut. Auch sind diese Stöcke, wenn sie recht gewartet werden, im zweyten Jahre nach dem Aussäen ziemlich kräftig, und zum Oculiren tüchtig und stark genug, kräftig zu treiben; da es hingegen öfters geschieht, daß, wenn man dergleichen Augen in schwache Stöcke oculirt, dieselben abstehen, oder bis in das zweyte Jahr stehen, ehe sie treiben. Diejenigen aber, welche im ersten Frühlinge nach dem Oculiren treiben, sind öfters so schwach, daß sie selten dauern, und keinen geraden feinen Stamm geben, welches doch die größte Schönheit dieser Bäume ist.

Eine merkwürdige Erfahrung, da ein oculirtes Auge vier Jahre ohne sonderliches Leben und Trieb gewesen, findet man im 35 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772, S. 285, f.

Es wird mit den Citronen jährlich zu Wasser und zu Lande durch ganz Europa ein allgemeiner großer Handel getrieben, und man schickt ganze hölzerne Kisten voll aus Spanien und Italien aller Orten hin. Die meisten Citronen kommen von St. Remo, Nizza, Menton oder Monton, einer kleinen Stadt in Savoyen, wo sie nur zu gewissen Zeiten, etwa des Jahrs zwey oder drey Mahl, im May und September, nachdem sie wohl gerathen, mit Bewilligung des dortigen Rathes, verkaufet, und alsdann zu Wasser und Lande über Marseille und Lyon in andere Länder versendet werden. Man verkaufet aber hier nur diejenigen, die nicht durch einen eisernen Ring gehen, dessen Dicke durch obrigkeitlichen Befehl bestimmet ist. Die übrigen werden, als zu kleine, beyseit geleget, und dienen bloß den Saft daraus zu drücken, wel-

chen man in Fäßchen nach Avignon und Lyon, zum Gebrauch der Schönfärber, verführet. Siehe **Citronen-Saft.** Es kommt auch dieses Saftes viel aus Sicilien, den man zu gleichem Gebrauche nach Frankreich schickt. Man zieht dessen aber wenig aus den Citronen, weil sie sich nicht gut aufheben lassen. Obgedachte Citronen-Kisten sind länglich, und öfters in einer 6 bis 800 Stücke mit Papier eingepackt. Man kann, wenn sie häufig ankommen, die Kiste für wenige Thaler kaufen. In Deutschland werden sie von den Italiänern und Materialisten, in Seestädten aber von so genannten Limonienkäufern geführet.

Die Citronen müssen, wenn sie gut seyn sollen, vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Man hat aber auch solche, bey denen es sich umgekehrt verhält, und die man sodann dickschälig nennt. Da die Citronen vornehmlich des Saftes wegen genußt werden, so sind dergleichen dickschälige Früchte, welche gemeiniglich von aussen das schönste Ansehen haben, und größer, also verführerisch sind, weniger geachtet. Es gibt Citronen, welche auch etwas Bittres an sich haben, und daher verhaßt sind.

Die bey uns wachsenden Citronen müssen abgebrochen werden, wenn sie sich färben, ehe sie völlig reif werden. Die Früchte müssen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen. Ein Zimmer ist gemeiniglich dazu besser, als ein Keller; es müßte denn der Keller recht trocken und etwas luftig seyn; bey starkem Froste aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein liegen, ohne einander zu berühren. Man wickelt sie deswegen in Papier; jedoch in kein Löschpapier, weil dieses zu leicht Feuchtigkeiten anzieht.

Die Citronen lassen sich auch sehr gut erhalten, wenn man sie, wenn dieselben noch grün, aber mit hinlänglichem Safte versehen sind, und weder in- noch äusserlich einen

einen Schaden haben, an einem frischen Orte in trocknen Sand leget. Sie kommen darin völlig zur Reife, und werden so gelb, als ob sie ganz reif vom Baume abgenommen worden. Auf diese bequeme Art hat man sie vom Februar bis zum October unbeschädigt erhalten.

Mannigfaltigkeiten, II Jahrg. S. 379.

Oder, man wickelt jede Citrone, die keinen Fehler hat, in Papier packet sie alsdann in ein Kästchen, in trocknes Salz, so, daß jede Citrone mit Salz bedecket wird, und verwahret sie alsdann an einem nicht feuchten noch allzu warmen Orte. Auf diese Weise conserviren sie sich eine geraume Zeit; uud ob zwar die Schale endlich trokken wird, verlieren sie doch nichts an dem Safte.

Eine andere Erfahrung, die Citronen viele Monathe zu conserviren, ist folgende: Man leget dieselben in einen noch ungebrauchten steinernen Topf, decket solchen mit einer zinnernen Schüssel oder dergleichen Teller zu, und gießt frisches Wasser darauf. Um den dritten Tag aber wird das erste ab- und frisches wieder oben auf die Schüssel gegossen; der Topf wird alsdann an einen kühlen Ort gesetzt.

Oder, man setzt auf einen mit Wasser angefüllten Topf eine zinnerne Schüssel voll Citronen, decket solche zu, gießt um den dritten oder vierten Tag in den Topf frisches Wasser, und bewahret dieselben solchergestalt in einem Keller, oder an einem kühlen Orte, auf; suchet auch bisweilen die etwa schadhaft gewordenen aus. Auf gleiche Weise bleiben süße und bittere Pomeranzen lange Zeit gut, und zum Gebrauch tauglich.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, St. 44, Col. 695.
Physikalisch-Oekon. Auszüge, I B. S. 144, f.
Leipz. Samml. St. 184—192, S. 41, f.
Oekon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 514, f.

Oder, man leget die Citronen in einen neuen ungebrauchten, aus Birkenreise gebundenen Besen, oben in die Reiser hinein, und stellet dergleichen Besen in einen nicht dumpfigen Keller, oder, in eine kühle Kammer,

mer, dergestalt hin, daß der Stiel unterwärts, und die Reiser in die Höhe gerichtet sind. Es ist zu glauben, daß getrocknete Birkenreiser oder Blätter in einer Schachtel, wo die Citronen mit eingepackt sind, eine gleiche Wirkung thun müssen.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, St. 10, S. 78.

Andere rathen in ein Bret runde Löcher zu bohren, so daß der Hals von Bouteillen hinein geht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere schütten Salz auf ein Bret, setzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken sie mit Salz. Statt dessen kann man auch Asche nehmen.

Hrn. v. Münchhausen Hausvater, Th. 3, S. 903.

Im X B. der übers. Abhandl der Kön. Schwed. Akad. der Wissensch. S. 75, wird als versucht angerühmt, den Ort, wo die Citrone am Stiele hängt, mit Lack zu verdecken, die Citrone in Papier zu wickeln, und so in einem steinernen Kruge im Keller zu verwahren.

Nach dem eb. das. befindlichen Berichte, hat der Herr Kanzelleyrath Carlson große Vorräthe von Citronen folgender Maßen verwahrt gesehen. Sie wurden in ein trocknes Zimmer gebracht, daselbst schichtenweise in ganz zarte und trockne Erde geleget, wobey man genau in Acht nahm, daß eine Citrone nicht die andere berühren konnte; nachgehends alle zusammen mit eben derselben zarten gesichteten Erde bedecket; und wenn sie lange Zeit so liegen bleiben sollten, säete man Korn oben auf die Erde, und benetzte sie mit ein wenig Wasser, damit das Korn Wurzeln schlüge, und dadurch der Erdhügel desto besser verbunden, und die Luft ausgeschlossen würde.

Der Vorschlag, den Einige thun, die Citronen vorher, ehe man sie in die steinernen Krüge zum Verwahren leget, in kochend heißes Wasser zu tunken, kommt mir verdächtig vor.

Das Holz vom Citronenbaume, (welches aber mit dem, unten in einem besondern Art. zu beschreibenden, Citronen- oder Licht-Holze nicht zu verwechseln ist,) brauchten die Alten ehemahls, Tische und Hausgeräthe daraus zu machen, welche überaus hoch gehalten wur-

wurden. Seitdem aber West-Indien nach Europa eine Menge der schönsten Hölzer zur eingelegten und Tischlerarbeit geliefert hat, hat das Holz vom Citronenbaume fast alle Achtung verloren.

Die ganzen Citronen nebst den Blüthen in die Kleiderschränke gelegt, machen die Kleider nicht allein wohlriechend, sondern vertreiben auch die Schaben und Motten.

Mit Citronen- sonderlich Bergamotten-Schalen, werden Tabatieren, und andere französische Galanterie-Waaren wohlriechend gemacht.

Ausser dem mannigfaltigen Nutzen und Gebrauche der Citrone und ihrer Theile zur Arzeney, und denen Stücken, welche man davon in den Apotheken zubereitet, kann man sich einer **Citronenscheibe**, als eines angenehmen, sichern und geschwinden Mittels zur Vertreibung der Kopfschmerzen, bedienen; nur hat dieses Mittel den einzigen Fehler, daß es nicht allezeit den ganzen Grund der Krankheit hebet. Man schneidet nähmlich mit einem scharfen Federmesser von einer frischen Citrone ein dünnes Stück der gelben Schale, woran aber nichts von der weißen Schale sitzen muß, so groß als ein Viergroschenstück ab, und leget es mit der inwendigen nassen Seite sofort in die Dünne an einer der Schläfe. Man kann auch, wenn es nöthig scheint, in beyde Schläfe eins legen. Es klebt leicht daran fest, und zieht in kurzer Zeit einen rothen Fleck an den Schläfen, welcher brennend juckt, und wovon die Kopfschmerzen in wenig Minuten verschwinden. Man muß die Citronenmusche nicht eher abnehmen, als bis der Kopfschmerz völlig vorbey ist, und, wenn sie eher abfällt, eine neue anlegen. Zuweilen schwillt die Stelle an den Schläfen hoch auf; und je stärker der Kopf-Schmerz ist, desto stärker zieht die Schale, so, daß zuweilen wirkliche Wasserblasen an einer solchen Stelle entstehen. Dieses Mittel ist unzählige Mahl versucht wor-

Digitized by Google

worden, und hat nur die Unbequemlichkeit, daß die rothe Stelle an den Schläfen einige Wochen lang sichtbar bleibt.

In der Küche und zu Tische, werden die Citronen auf mancherley Art gebrauchet. Man stellet sie entweder ganz auf die Tafel, damit ein Jeder selbst ihren Saft über das Gebratene oder andere Speisen auf seinem Teller drücken möge; oder, man schneidet sie in Scheiben, das Gebratene damit zu belegen, oder an gekochtes Fleisch, Fische und Pasteten. Den Saft drückt man in die Bouillons. Man macht daraus Geleen, Müse ꝛc. Endlich machen die Zuckerbäcker auch allerley Confect von den Citronenschalen, welche sie entweder zu Kränzchen winden, und mit Canarienzucker zu candirten Citronenschalen machen, oder die Schalen in Stückchen zerschnitten, entweder glatt oder kraus, mit Zucker in dem Consitirkessel überziehen, woraus die Zuckerstängel meistens unter dem feinen Confect bestehen. So wissen auch geschickte Köchinnen und Haus-Mütter den Citronenbiscuit, Citronensalat, und andere Leckerbißchen daraus zu machen. Hiervon, und von andern Zubereitungen aus der Citrone, besagen nachstehende Artikel ein mehreres.

In Tunquin gibt es besondere Arten von Citronen, wovon einige gelb und die andern grün, alle aber dermaßen sauer und scharf sind, daß es nicht möglich ist, davon zu essen, ohne sich den Magen zu verderben. Unterdessen sind doch diese Früchte den Tunquinesern, wie auch andern indianischen Völkern, nicht ganz unnütz. Sie bedienen sich derselben nicht allein, wie wir des Scheidewassers, das Kupfer, Messing und andere Metalle abzubeitzen, wenn sie selbige in den Stand setzen wollen, vergoldet zu werden, sondern auch zum Färben, insonderheit der Seide. Auf eine andere Art brauchen sie dieselben auch, das Leinengeräthe zu bleichen, und wirft man ihrer in alle

Laugen,

laugen, sonderlich zu feinen Geweben, welches ihnen eine vortreffliche Weiße und Glanz gibt. Dieses kann man auch vornehmlich wegen aller Kattune und baumwollener Gewebe anmerken, die aus den mogolischen Staten kommen, welche insgesammt mit dem Safte von dergleichen Citronen gebleichet werden.

Eine besondere Gattung von Citronen, welche ungemein wohlriechend und süßlich sind, wird **Cedra, Cedrat,** oder **Cedrato,** Fr. Cedre doux, genannt. Sie wachsen in Italien häufig, und werden entweder ganz, zu feuchten Confitüren, oder aber in Viertel zerschnitten, zu trocknen Confitüren gebraucht. Das **Cedratwasser,** Fr. Eau de Cedrat, Eau de Cedre, welches man, wegen seines vortrefflichen Geruches, und vielleicht auch wegen seiner Seltenheit, in Frankreich sehr hochschätzt, wird von den Schalen, oder vielmehr von kleinen Stückchen gemacht, die man von der obersten Schale der kleinen Cedrats, ehe sie zur völligen Reife gekommen sind, abschneidet, aus ihnen die Feuchtigkeit heraus drückt, und solche alsdann mit Zucker, Wasser und Branntwein destilliret. Wer keine Früchte dazu haben kann, nimmt die **Quintessenz von Cedrat,** welche in denen Gegenden, wo diese Früchte wachsen, aus deren recht reif gewordenen Schalen gepresset wird, jedoch auch ungemein theuer ist. Die Italiäner verkaufen sie unter dem Nahmen **Cedro-Essenz** oder **Cedro-Oehl;** und wenn diese Quintessenz echt ist, so machen wenig Tropfen von ihr den Thee, auch andre Getränke und Speisen, ungemein wohlschmekkend und wohlriechend, so wie Schnupftobak, Puder, Pomade ꝛc. davon lieblich parfümirt werden. Man darf nur einen Tropfen von Cedro in der Hand mit der Spitze eines Fingers reiben, so wird man aus dem Geruche bald abnehmen, ob die Cedro-Essenz echt oder unecht ist. Das so genannte barbadische Wasser (s. Th. III, S. 528), ingleichem das aus chinesischen oder sauren Pomeran-

zen bereitete Cedratwasser, kommen dem obbeschriebenen bey weitem nicht bey.

Wie aus dem Safte von Cedras, eine Limonade zu machen, siehe unter **Limonade.**

Die **Cedra-Conserve,** wird wie die unten zu beschreibende Citronen-Conserve verfertiget.

Citronen, (Schwarze) siehe **Adams-Apfel.**

Citronen zu backen. Man läßt fein Mehl warm werden, thut halb so viel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffelvoll Citronensaft dazu, macht einen dünnen Teig davon an, schneidet die Citrone nebst der gelben Schale in Scheiben, tunket sie in den Teig, und bäckt sie.

Citronen einzumachen. Man schälet die Citronen, macht unten an dem Stiele einer jeden eine runde Oeffnung, und legt sie in frisches Wasser. Alsdann läßt man sie in einem Topfe mit genugsamen Wasser kochen, und probiert von Zeit zu Zeit, durch Hineinstechung einer großen Stecknadel, ob sie genug gekocht sind. Hierauf legt man sie in frisches Wasser, und leeret sie, mit Hülfe eines Löffelchens, aus. In Ansehung des Zuckers rechnet man, nach der Größe der Citronen, auf jede ½ Pfund, auch mehr. Wenn der Zucker geläutert ist, läßt man die Citronen 5 bis 6 Sode darin thun; hiermit fährt man fünf Mahl (alle 24 Stunden einmahl) hinter einander fort, und thut jedes Mahl neuen Zucker hinzu, damit die Citronen recht im Syruppe schwimmen. Derselbe muß, bey dem letzten Kochen, nach großer Perlenart, gesotten seyn, da er 3 bis 4 Sode thun muß. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, und zwar so, daß die Oeffnungen davon oben zu stehen kommen.

Auf gleiche Art kann man auch die Citronenschalen einmachen.

Citronen von Eis in Gestalt der Früchte, s. Th. III, S. 131, f.

Citro-

Citronen zu füllen. Man muß vorher ein wenig fein geriebenes Weißbrod in Zucker rösten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig süßen Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen mit ein wenig frischen Citronenmark, auch allenfalls würfelicht geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen darunter mischen, in eingemachte Citronenschalen füllen, mit Eyweiß und fein geriebener Semmel bestreuen, geschwinde ausbacken; alsdann einen guten süßen Wein, etwas Saffran und Zucker aufsieden lassen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tisch geben. Siehe auch gefüllte Citronensulze, unter dem Art. Citronen=Gallerte.

Citronen=Balsam, wird aus dem Oehle der Citronen mit dem ausgepreßten Muskatenöhle bereitet.

Citronen=Birn, (Carmeliter=) s. Th. V, S. 427.

Citronen=Biscuit. Man reibt die Hälfte der obern Schale einer grünen Citrone, thut das Geriebene, nebst 4 Eyerdottern und ½ Pfund gestoßenem Zucker, in eine Schüssel, und rührt solches mit zween Rührlöffeln wohl unter einander, schlägt sodann das Weiße von 8 Eyern zu einem steifen Schaum, thut solches nebst ¼ Pfund Mehl, welches man zuvor durch ein Sieb hat gehen lassen, auch dazu, und menget dieses alles wohl unter einander. Endlich wird dieser Biscuit in einer gehörig vorbereiteten Form, und einem gelinde geheitzten Ofen langsam gar gebacken.

Citronen=Branntwein, Citronen=Ratafia, Fr. Citronelle. Solchen zu machen, nimmt man von 4 frischen Citronen die Schale (ohne das weiße Mark), gießt 3 Quart Branntwein darauf, und läßt alsdann beydes an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, 14 Tage lang weichen und destillieren. Hernach nimmt man eine Citrone und ein Stück Zucker, und reibet damit das Gelbe von der Citrone ganz ab. Hierauf thut

man diesen gelben Zucker in den Branntwein, so bekommt er eine Citronen-Farbe Geruch und Geschmack.

Citronen-Brey, siehe **Citronen-Mus**.

Citronen-Brod. Man nimmt von dem besten Canarienzucker 1 Pfund, stößt solchen fein, und siebet ihn; darauf schneidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, klopfet das Weiße von 2 Eyern zu einem guten Schaum, und thut leztern in einen Mörser. Wenn man das halbe Eyweiß damit vermischt zu haben glaubt, thut man die Citronenschnittselchen hinzu, aber nicht alle; auch wird nicht aller Zucker genezt, damit man zum Teig noch etwas habe, und zu diesem noch ein Par Tröpfchen vom Citronensaft drücken könne. Alles muß sehr wohl unter einander gestoßen, und ein Löffelvoll Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es so dick werde, daß man solches mit dem Zucker wirken kann; nur muß der Teig nicht zu dick seyn, weil er sonst nicht aufgeht. Zulezt macht man auf einen Bogen Papier kleine Bröcklein, wie eine wälsche Nuß, sezt zwey an einander, und bäckt sie in einer Tortenpfanne, bis sie oben gelb zu werden anfangen.

Oder: Man nimmt von 2 frischen Eyern das Weiße, reibet von 2 Citronen die äussere Schale ab, rühret diese unter das Eyweiß, mischet 2 Pfund Puderzucker darunter, macht alsdann runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibt sie in runde, eckige und längliche Plätzchen, leget sie auf Papier, und bäckt sie in der Pfanne, bis sie auflaufen.

Citronen-Brühe, siehe **Citronen-Soße**.

Citronen-Compote. Die Citronen werden bis an das Weiße schnittweise geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und die Citronenschnitte in Wasser geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfel-Sulze gesotten ist. Sodann muß man ein wenig Citronensaft dazu thun, die Citronenschnitte aber nicht eher hinein legen, als bis man sie zuvor wohl hat austropfen lassen, und der Syrupp fast wie eine Gallerte aussieht. Währendem Sieden müssen dieselben fleißig abgeschäumet

met werden, bis endlich die Citronenschnitte den Zucker angenommen haben, alsdann mit dem Syrupp angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedrückt worden, und warm auf den Tisch gegeben werden.

Citronen-Confect. Man nimmt 1 Pfund feinen Zukker, und ½ Pf. fein Mehl, macht einen Teig mit 3 oder 4 Eyern an; nimmt ½ Pfund geschälte Mandeln, ¼ Pf. eingemachte Citronenschalen, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznelken, ½ Loth Muskatenblüthe und 2 Loth Muskatennüsse, schneidet alles klein, und thut es mit unter den Teig, knetet ihn wohl ab, leget ihn auf eine Oblate, drückt eine Form darauf, und bäckt es geschwinde ab.

Citronen-Conserve. Man zerschlägt ungefähr ½ Pfund Zucker in Stücke, gießt alsdann in ein kupfern Pfännchen etwas Wasser, setzt den Kessel über das Feuer, zerstößt oder zerdrückt den Zucker nach und nach mit dem Schaumlöffel, daß er desto eher zergehe; wenn er zu kochen anfängt, hebet man ihn ab, nimmt den Schaum mit dem Löffel weg, setzt ihn wieder über das Feuer, läßt ihn zum Fluge sieden, (daß er nähmlich durch den Löffel wie Blasen flieget und hindurch geblasen werden kann); hebet ihn ab, läßt ihn ein wenig stehen; reibet indessen das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, den Citronensaft aber drückt man in ein Glas, tabellirt den Zucker mit einem Löffel, und schüttet den Citronenzucker und Citronensaft dazu. Wenn er genugsam tabellirt ist, (welches geschieht, indem der Zucker mit einem Löffel beständig an den Rand des Gefäßes, und zwar nicht etwann um und um, sondern nur an Einem Orte des Kessels, angedrückt und angerieben wird, bis er weiß aussieht, und etwas dick ist,) gießt man die Masse in die von weißem Papier dazu verfertigten Capseln. Weil es noch ein wenig warm ist, kann man es in beliebige Stücke zerschneiden; wenn es kalt geworden ist, wird es vom Papier abgezogen. Sollte aber die Conserve

beym Tabelliren zu kalt geworden seyn, und nicht fliessen, so wärmet man es über dem Feuer auf, läßt es aber, wofern der Citronensaft schon darin ist, ja nicht kochen, sonst wird es zähe. Sollte auch anfangs, ehe man tabellirt hat, der Zucker zu dick gesotten, oder auch zu kalt geworden seyn, daß er sich gar nicht tabelliren liesse, so gießt man wiederum etwas Wasser darein, läßt ihn wieder kochen, und bläset abermahl in den Löffel, ob er im Blasen davon fliege. Man kann dergleichen Wasser, so oft man es versehen hat, nachgießen, und die Probe wiederhohlen.

Eine rothte Citronen-Conserve wird folgender Gestalt bereitet. Man zerstößt Berberisbeeren in einem Mörser, drückt deren Saft durch ein reines Tüchlein in ein Pfännchen, läßt ihn aufkochen, nimmt den Schaum hinweg, hebet ihn ab, schüttet fein gestoßenen, durch das Haarsieb gesiebten Zucker darein, rührt es um, schüttet so viel Zucker nach, bis die Masse dick wird, setzt es wieder über das Feuer, läßt es nur heiß werden, aber durchaus nicht kochen, damit es nicht zähe werde, und rührt es über dem Feuer beständig mit dem Löffel, damit auch dadurch das Kochen einiger Maßen aufgehalten werde. Ist die Masse heiß genug, gießt man sie in papierne Capseln.

Citronen-Creme. Man läßt ein Nößel Wein kochen, schneidet indessen von 4 bis 5 Citronen die Schale ab, wirft selbige in den Wein, und läßt sie darin weich kochen. Wenn sie weich sind, streicht man alles durch ein Haartuch; das Durchgestrichene setzt man wieder zum Feuer, und läßt es heiß werden; schlägt inzwischen 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drückt von 3 bis 4 Citronen den Saft darein, quirlet es ganz klar, thut ½ Pfund Zucker dazu, und gießt den heißen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eyerdotter; es muß aber stets gerührt werden, bis die Creme dick ist. Sodann richtet man sie durch den Durchschlag und in eine Schüssel an.

Citronen-Elixir, Elixir citri. Man nimmt das abgeriebene Gelbe von Citronen, die noch frisch sind, und

daben kein Weißes ist, $\frac{1}{2}$ Pfund; gemeinen Spiritus vini, 2 Pfund; gereinigten Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Pf. läßt es 3 Tage und Nächte in der Digestion stehen, und rührt es oft um; treibt es sodann durch ein Tüchlein, thut einen Theil mit Zuckerwasser versüßtes Scorzonerwasser dazu, und läßt es durch ein Löschpapier laufen. Ist ein gar vortreffliches Stärkungsmittel.

Citronen-Essenz. Man nimmt Elæosaccharum citri, $2\frac{1}{2}$ Unzen; des öhligen Saftes, so aus der frischen äussern Citronenschale gedrückt worden, so viel genug ist, eine fließende Essenz daraus zu machen, und mischt es sodann unter einander. Diese Essenz ist sehr angenehm und vortrefflich, das Herz und den Magen zu stärken, dem Gifte zu wiederstehen, einen wohlriechenden Athem zu machen; und wenn sie unter Wein getröpfelt wird, gibt sie demselben einen angenehmen Geruch und Geschmack.

Noch kräftiger wird diese Essenz, wenn man zugleich etwas Citronensaft darunter thut. Man nimmt nähmlich weißen pulverisirten Zuckercand, 1 Pfund; des öhligen Saftes, welcher aus frischen Citronenschalen gepresset worden, 2 oder 3 Loth; des aus Schalen frisch destillierten Citronenöhls, $1\frac{1}{2}$ Quent; mischt und rührt es so lange unter einander, bis es sich wohl vereiniget; thut alsdann gereinigten Citronensaft $\frac{1}{2}$ Pf. dazu, mischt es nochmahls bey gelinder Wärme unter einander, und macht eine Essenz, gleich einem Syrupp, daraus. Sie wird säuerlich und angenehm schmecken.

Soll sie aber nicht fließend, sondern trocken, und auch nicht säuerlich, seyn: so nimmt man gestoßenen weißen Zucker oder Zuckercand, 1 Pfund, läßt ihn in einer Schüssel mit Citronensaft, der aus den äussern Citronenschalen gepresset worden, über dem Feuer ein wenig zergehen, als wenn Kügelchen daraus gemacht werden sollten; und thut, wenn er wieder erkaltet und trocken geworden ist, 3 Quent oder 1 Loth Citronen-

Oehl, welches aus frischen Citronenschalen destilliert worden, hinzu, und macht es zur Essenz.

Abgezogene Citronen-Essenz. Ein Dutzend Citronen wird mit Saft und Schale klein geschnitten, und mit ½ Quart laulichen Wassers in ein zugedecktes Gefäß gethan. In demselben läßt man sie eine Nacht hindurch in heißer Asche oder auf dem warmen Ofen weichen, und zieht hernach alles durch den Brennkolben ab. Das abgezogene Wasser füllet man in eine gläserne Flasche, und läßt es darin sich setzen, da alsdann die Essenz völlig über das mitdurchgelaufene Wasser sich erhebt. Will man nun beydes von einander absondern, so hält man die Mündung der Flasche mit dem Daumen zu, und kehret sie um, damit das Wasser in der Flasche sich gegen den Daumen zu wende, lüftet sodann letztern, und läßt das Wasser allmählich heraus laufen, so bleibt die Essenz in der Flasche zurück.

Hieher gehört auch die so angenehm riechende **Bergamotten-Essenz**, dazu der Saft aus den Schalen der Bergamotten mit den Fingern gedrückt werden kann. Will man aber recht viel davon haben, so darf die Bergamottenschale nur auf dem Reibeisen klein gerieben, und der Saft alsdann (wie bey Bereitung des Mandelöhls geschieht) durch ein reines leinenes Tuch gepresset werden. Siehe auch oben, S. 159, **Cedro-Essenz.**

Citronen-Essig. Zuvor müssen die Kerne aus den Citronen gethan, und die Schalen davon abgeschnitten werden; hernach thut man das saftige Mark in ein Glas, gießt den besten Weinessig darauf, und setzt ihn an die Sonne.

Citronen-Gallerte, Gelee oder Sulze. Es werden 3 Kalbsfüße, nebst 1 Loth geraspelt Hirschhorn und 1 Loth klein geschnittner Hausenblase, mit halb Wasser und Wein in einem Topfe von 2 Quart weich gesotten, alsdann in einen kleinern Topf durch ein Tuch geseihet, kalt gemacht, damit das Fett davon abgenommen werden könne, hernach Pomeranzen- und Citronenschalen, Cardamomen, Muskatenblüthen, Zimmet, nebst dem Marke von 2 Citronen, darein gethan, gezuckert, und zusammen noch einmahl so lange, als harte Eyer, gesotten.

sotten. Sodann muß man es durch ein reines Tuch in einen reinen Topf seihen, und ein wenig abkühlen lassen; unterdessen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen klein und länglich schneiden, solche in die Schale legen und die Sulze, wenn sie ein wenig erkaltet ist, darüber schütten; und nachdem sie gestanden, und zwey Mahl übergossen worden ist, sie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Pistacien bestecken.

Um eine gefüllte Citronen-Sulze zu machen, schneidet man an den Citronen am breiten Orte ein Plätzchen ab, hohlt mit einem Messerchen das Saure heraus, wirft sie in frisches Wasser, und läßt sie über Nacht darin liegen; am folgenden Tage aber werden sie in einen mit siedendem Wasser angefüllten Topf geworfen, und so lange gesotten, bis sie recht weich sind; sodann wird mit einem Löffelchen das Weiße heraus geschabet, bis sie durchsichtig werden. Hierauf pflegt man ¾ Quart guten starken Wein in ein Töpfchen zu gießen, auch Zimmet und Gewürznelken, jedoch drey Mahl mehr Zimmet als Nelken, wie auch ein wenig Muskatenblüthen in ein Bündchen gebunden, in ¾ Quart Wein- oder Citronen-Essig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden sollen, so weiche man ungefähr 3 Loth Hausenblase, in Rosenwasser über Nacht ein; hierauf läßt man die Hausenblase, den Wein und den Essig, eine gute halbe Stunde lang zusammen sieden, legt aber ungefähr ½ Pf. in kleine Stückchen geschlagenen Zucker nach und nach hinein, und kostet es, damit es nicht zu süß werde. Wenn es noch ½ Stunde gesotten hat, kann man einige Tropfen in ein zinnernes Schüsselchen schütten, und zusehen, ob es nicht gesteht. Wenn nun die Gallerte gesteht, wird sie mit Saurach- oder Weinnelken-Safte roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu diesen Citronen kann auf folgende Art bereitet werden. Man schüttet ein wenig von der Gallerte in ein Schüsselchen, daß sie etwas erkalte; alsdann werden abgezogene, klein und würfeliche geschnittene Mandeln darunter gewischt, in die Citronen gefüllt, und an einen kühlen Ort gesetzt. Wenn sie nun gestanden sind, kann man sie in eine Schüssel auf den breiten Ort stellen, mit Lorbeerblättern, woran die Spitzen vergoldet sind, zieren, eingezuckerte halbe Citronen-Plätzchen dazwischen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüssel schütten.

Es können auch dergleichen Citronen von unterschiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey- oder viererley Farben dazu angemacht werden; oder es kann auch in einander geschehen, und zwar zuerst in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandelsulze geschüttet, und wenn dieses gestanden ist, wieder ein wenig andere darauf gegossen werden; und so fährt man damit fort, bis die Citrone voll ist.

Citronen-Gebackenes. Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl gestoßen, mit dem Weißen von 6 Eyern stark unter einander gearbeitet, sodann mit 1 Pf. geriebenem Zucker und einer geriebenen Citronenschale auf dem Feuer recht steif abgerührt, durch eine Sprize getrieben, oder auch in Mödel ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Citronen-Gehäcke. Man nimmt 5 oder 6 große Citronen, schneidet die Schale ganz dünn ab, reibet die Citrone bis auf das Mark, thut das Geriebene in ein Tuch brennt es etliche Mahl mit siedendem Wasser ab, gießt allezeit wieder frisches darauf, drückt es wohl aus, bis alle Härte völlig weich ist, trocknet es sodann und stößt es in einem steinernen Mörser recht klein. Hierauf wird ½ Pf. Zucker genommen, nach Gutdünken von ausgedrückten und in Wasser eingeweichten rothen Tournesolfleckchen daran gegossen, und zu einem ziemlich dikken Julepp gesotten. Alsdann thut man die klein gestoßenen Citronen darein, läßt es gehörig sieden, und rührt es mit Limoniensaft nach Belieben an, doch so, daß es die Dicke, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäcke behalte. Wenn es kalt ist, wird es in eine Schüssel gethan, von 7 oder 8 frischen Eyern das Klare genommen, und in dieses Gehäcke gerühret. Das Eyweiß kann eine ganze Stunde lang abgerührt, und beständig 1 oder 2 Löffelvoll zugegossen werden. Zuletzt thut man kleingeschnittene Citronenschalen, die nicht bitter sind, darein, und zwar in eine blecherne bestrichene Schüssel, und bäckt es.

Citronen=Gelb, den Citronen an Farbe gleich; siehe unter **Gelb**.

Citronen=Holz, Jasmin=Holz, L. Lignum Citri, Lignum Jasmini, Fr. Bois de Citron, Bois de Jasmin, ist ein dichtes, schweres, harziges, gelbliches oder citronengelbes Holz, von starkem Geruch, fast wie Citronen, daher ihm auch der Nahme gegeben worden ist. Es kommt von einem aus Amerika längst an der See hin wachsenden Baume. Dieser treibt viele lange und große Aeste, welche mit Blättern besetzt sind, die den Lorbeerblättern ähnlich sehen, aber viel größer und glänzend grün sind. Seine Blüthen gleichen den Pomeranzenblüthen, und riechen wie Jasmin. Darauf folgen kleine schwarze Früchte in der Größe der Pfefferkörner.

Dieses Holz wird in großen und dicken Stücken, deren jedes an 2000 Pfund schwer ist, verführet. Es wird allerhand schöne Tischler=Arbeit daraus verfertiget. Wenn es poliert worden und eine Zeitlang an der Luft gelegen hat, sieht es wie eine polierte Cocosnuß aus. Die Indianer machen Schleissen oder Späne daraus, und gebrauchen sie, anstatt der Lichter, zum leuchten, daher es auch Lichtholz, Fr. Bois de chandelle, genennet worden ist.

Citronen=Korb, heißt an Aufsätzen, Plats de Menage oder Surtouts, das obere Stück, worin die Citronen liegen.

Citronen=Kraut, Fr. Citronelle, nennen Einige die officinelle Melisse, wegen ihres Citronengeruches. Siehe **Melisse**.

Auch wird eine Art Stabwurz (s. Th. I, S. 128, f.) ingleichem eine Art Thymian, dessen Blätter einen Geruch wie Citronen haben, Citronenkraut genannt. Siehe **Thymian**.

Citronen=Kuchen. Es wird das Gelbe von 8 Citronen abgerieben, das Weiße ganz darunter geschält, hernach das Mark von 5 bis 6 Citronen nach seinen Schichten

 fein

fein ausgeblättert, damit nichts Weißes daran bleibe, und gezuckert. Sodann kann man 8 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, auch allenfalls ¼ Pfund Mandeln, in eine Schüssel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter bestreichen, ihn mit geriebenem Brode bestreuen, es hinein schütten, den Kuchen backen, und ihn endlich mit Zucker bestreuen.

Citronen-Kügelchen, s. unter **Citronen-Morsellen.**

Citronen-Latwerge, siehe Magazin der Kochkunst und Zuckerbäckerey, S. 1417, f.

Citronen-Melisse, siehe unter **Melisse.**

Citronen-Morsellen. Man verfertigt aus den auf einem Reibeisen klein geriebenen und mit Zucker vermischten Citronenschalen, (welche nebst Zusetzung unterschiedener gewürzhaften oder wohlriechenden Dinge, angenehm gemacht werden) mit Traganthschleim einen Teig, woraus nach Belieben breite Täfelchen, oder die **Citronen-Morsellen**, und kleine Kügelchen, oder die **Citronen-Kügelchen**, formiret werden.

Citronen-Mus oder Brey, mit Milch. Man nimmt ½ Quart Milch, thut eine in Scheibchen zerschnittne Citrone darein, und läßt beydes sieden, bis die Milch die Kraft von der Citronenschale angenommen hat, oder auf die Hälfte eingesotten ist. Alsdann nimmt man einen Löffelvoll Stärkmehl, rührt es mit Rosenwasser an, schlägt 6 Eyerdotter darunter, und rührt dieses alles mit der Milch durch einander, zuckert es nach Belieben, und läßt es, wie einen andern Brey, unter beständigem Umrühren kochen. Dergleichen Mus kann man kalt und warm essen.

Citronen-Mus oder Brey, mit Wein. Man setzt Wein mit so viel Zucker, als nöthig ist, zum Feuer, läßt ihn aufsieden, und legt eine geringelt geschnittene, jedoch noch an einander hangen bleibende, Citrone hinein. Wenn selbige eine Zeitlang darin gelegen hat, nimmt man

man sie und drückt den Saft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch ganz bleibe und nicht allzu sehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyerdotter, als die Stärke des Muses erfordert, in einem Näpfchen mit etwas Wein abgequerlet, der übrige Wein dazu gegossen, und beständig umgerührt, bis er über dem Feuer genugsam dick gekocht ist. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodann mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronenschalen garnirt.

Citronen-Oehl, wird entweder vermittelst des Feuers und der Destillation, oder ohne dieselben, gemacht.

Das feine, wird aus dem abgeriebenen Gelben der Citronenschale mit Wasser gebrannt, ist schön weiß und hat einen starken gewürzhaften Geruch.

Das gemeine, welches zwar hell und wohlriechend, aber grünlich ist, wird aus den Drusen oder Hefen destilliret, die man auf den Boden der Fässer findet, worein man den Citronensaft gethan hat, um darin auszuliegen und recht klar und hell zu werden. Funfzig Pfund solcher Drusen geben gemeiniglich nur 3 Pfund Oehl.

In Italien wird das Oehl aus den Citronenschalen folgender Maßen gesammlet. Man schälet die Früchte ab, und drückt die Schale mit den Fingern gegen ein porzellänen Gefäß, daß die Saftbläschen in der Schale aufspringen, und das Oehl daraus gegen die Schüssel sprize, welches man alsdann sammlet.

Man kann auch das Citronenöhl auf folgende Art machen. Man schneidet nur das subtilste Gelbe von den Citronen ab, erwärmet oder bähet dasselbe in einer Pfanne, preßt es vermittelst einer Presse aus, und filtrirt es.

Es wird das Citronenöhl mit dem besten Erfolge gebraucht, um die Blähungen zu zertheilen, den Magen zu stärken, die Kolikschmerzen und den Durchlauf zu stillen, und die Ausdünstung der Haut zu befördern.

Citron-Pomeranze, siehe Th. III, S. 91.

Citronen-Ratafia, siehe **Citronen-Branntwein.**

Citronen-Saft, L. Succus de citro. Ehe ich den mannichfaltigen ökonomischen und mechanischen Gebrauch des Citronensaftes anzeige, muß ich zuvörderst des medicinischen Nutzens desselben, in so fern er ein Haus-Mittel ist, Erwähnung thun.

Die Citronensäure ist die edelste unter allen vegetabilischen Säuren. Da die Säuren, bekannter Maßen, die Säfte des menschlichen Körpers zusammen ziehen und verdicken, und selbst die empfindlichen festen Theile zum Zusammenziehen reitzen: so bedient man sich ihrer mit Nutzen in allen Fällen, wo eine allzu große Auflösung und Verdünnung unserer Säfte dieselben aus ihrer natürlichen Mischung setzt, und zur Fäulniß geneigt macht. Dieses geschieht bey großer Sommerhitze, und daher kann man in heißen Tagen oder in hitzigen Krankheiten keine bessere Zuflucht nehmen, als zu den Citron-artigen Früchten. Ihr Saft verhütet nicht nur in diesen Umständen die Gefahr der Fäulniß der Säfte, sondern er erquicket auch die Matten, vermöge seiner labenden Eigenschaften. Aus der Fäulniß der Säfte, welche dieser Saft verhütet, entspringen faulende Fieber, und die Pest. Darf man sich also wohl verwundern, wenn Harris, aus dem mündlichen Berichte eines Mannes, welcher sich lange in der Türkey aufgehalten hat, erzählet, daß die Türken, zur Zeit der Pest, den Citronen- und Limoniensaft bis zum Ueberfluß sowohl in allen Suppen genießen, als auch die Scheiben derselben mit Zucker stets im Munde führen, um das Anstecken zu verhüten? Darf man sich verwundern, daß die Aerzte den Kranken in faulenden Fiebern so gar die Ausschweifungen im Genusse dieser Früchte erlauben, und daß sie der gemeine Mann als das beste Mittel wider die verdorbene Galle gebraucht?

Ferner ist der Citronensaft, wie oben, S. 27, bey Gelegenheit des Genusses giftiger Champignons erwähnt wor-

worden, ein Gegengift. Herr D. Hannes, in Wesel, hat einen für verloren geachteten Kranken in der rothen Ruhr durch die bloße Citronensäure wieder hergestellt. Als ein unfehlbares Mittel wieder alle Arten von Wechselfiebern, wird eine halbe Tasse Kaffe, und eben so viel Citronen= oder Limoniensaft, gerühmt. Die Zubereitung desselben geschieht auf folgende Art:

Man nehme von gebranntem und auf gewöhnliche Art gemahlnem Kaffe so viel, als zu zwo Tassen nöthig ist, nähmlich ungefähr 6 Quent, und lasse diese in einer Tasse reinem Wasser so lange sieden, bis die Hälfte eingekocht ist. Hierauf gießt man diesen abgekochten Kaffe in eine Tasse, oder in ein anderes Trinkgeschirr, klar ab, und drückt von Citronen= oder Limoniensaft eben so viel darunter, als man Kaffe abgegossen hat. Beydes wird unter einander gemischt, und am Zwischentage des Morgens, nüchtern, oder zu einer andern bequemen Stunde, da der Magen nicht mit der Verdauung beschäftigt ist, heiß getrunken. Eine Stunde nachher nimmt der Kranke ein Bouillon, und bleibt die übrige Zeit des Tages ruhig im Bette liegen.

Gelehrte Beytr. zu den Braunschw. Anzeig. v. J. 1766, St. 51, Col. 407, f.
Berlin. Samml. I Band, S. 590, f.

Wenn man einem Patienten, der an einem Steckfluß ersticken will, einen Löffelvoll Citronensaft eingibt, so ist es das schleunigste Hausmittel, ihm zu helfen.

Wieder Gries= und Steinschmerzen, ist ein bewährtes Mittel, einen Löffelvoll Citronensaft, mit zwey Mahl so viel Mandelöhl, nebst ein wenig Brühe und Zucker genommen, und es öfters wiederhohlt.

Wieder den Scharbock, findet man noch täglich Beyspiele, daß das Citronenmark in Brühe genossen, oder im Tranke gebraucht, auch nur auf das geschwollene Zahnfleisch gestrichen, erwünschte Hülfe schaffe.

In Südhalland, schmiert man, um das Reißen in Gliedern zu vertreiben, dieselben bey einem Kohlenfeuer mit Citronensaft. Bey der Gicht würde diese Cur gefährlich seyn.

S. den 23 Band der übers. Schwed. Abhandl. S. 277.

Zur Wiederherstellung der, besonders im Frühjahre, von der Luft zersprungenen Haut, ist nichts besser, als der Saft von einer Citrone. Eben dieser stillet auch das Bluten, wenn man sich in die Hände geschnitten hat, und heilet die Wunde sehr geschwinde, ob er gleich einen augenblicklichen Schmerz verursachet.

Vom Citronensaft, als einem Mittel wieder die Sommerflecke, siehe unter **Sommerfleck**.

Hat man einen starken Vorrath von Citronen, so **presset** man **den Saft** davon so fort **aus, und hebet ihn auf**, um denselben theils zum Punsch, theils zu Speisen zu gebrauchen. In ersterer Absicht nimmt man zu 1 Quart Saft, 4 Quart Arak oder Franz-Branntwein, und 1 Pfund Zucker, gießt solches in ein Fäßchen, und schüttelt es einige Mahl durch einander. Wenn sich alsdann das Dicke gesetzt hat, zapfet man das Klare auf Bouteillen, und picht diese fest zu. Die Engländer nennen dieses Shrub. Er hält sich viele Jahre; und man macht daraus Punsch, welcher besser wird, wenn man noch den Saft von einigen frischen Citronen hinzu thut. Will man den Citronensaft aber nicht zum Punsch, sondern zum Gebrauch an Essen aufheben, so muß er, wenn er, wenn er abgekläret worden, bloß mit geläutertem Zucker versetzt, und in einer wohlvermachten Flasche verwahret werden.

Mit dem Citronensafte lassen sich sehr viele **Speisen zurichten.** Billig sollte man ihn des Sommers mit allen Fleisch- und Krebs-Suppen und mit allen Fischspeisen vermischen, weil er das Gegengift der Fäulniß ist, die man von diesen Speisen in der heißen Jahrszeit am meisten zu fürchten hat. Man würde ihn hierzu mit großem Nutzen für die Gesundheit viel häufiger gebrauchen können, als es wirklich geschieht, wenn nicht an manchen Orten der Gebrauch zu allgemein wäre, das Fleisch und die Fische, ohne ihre eigenthümliche Brühe, mit vieler warmer Butter zu speisen, wobey sich der Citronen-

tronensaft nicht wohl anbringen läßt, und das Sodbrennen vermehret. Bey dieser übeln Gewohnheit darf man sich kaum getrauen, die Salatspeisen, welche im Sommer so nützlich und erquickend sind, mit vieler Säure zu würzen, wozu sonst die Säure der Citrone unvergleichlich seyn würde.

Hiernächst wird auch der Citronensaft **zur Vermischung mit den Getränken** gebraucht. Die meisten Biere und das Wasser leiden denselben, und werden davon labend und gesunder. Man schneidet die Scheiben der Früchte in die Gläser, aus welchen man trinkt, und gießt das Getränk darauf, damit es etwas von der Säure an sich ziehe. Man machet, durch Vermischung des Wassers mit Citronensafte und Wein und Zucker, ingleichem mit dem Safte der Limonien und Pommesinen, verschiedene Arten von Limonaden, wie ich an seinem Orte zeigen werde. Diese Getränke lassen sich auf mancherley Art verändern, sind wohlschmeckend, und bey trockner heißer Luft zur Gesundheit fast unentbehrlich.

Wie der Mangel des Citronensaftes einiger Maßen durch den Berberisbeerensaft zu ersetzen sey, siehe Th. IV, S. 203, f.

Man kann den Saft der Citronen auch unverdünnt genießen, indem man die Scheiben derselben mit geriebenem Zucker bestreuet, und alsdann mit der Zunge aussauget.

Was endlich den **mechanischen Gebrauch des Citronensaftes** betrifft, so werden zuvörderst vermittelst desselben Tintenflecke aus dem Zeuge heraus gebracht, wie in dem Art. **Fleck** zu ersehen seyn wird. Die Seidenfärber gebrauchen denselben beym Orangefärben, indem sie die Seide nach der Färbung mit Rocou dadurch röthen, ferner, der Ponceaufarbe die Lebhaftigkeit zu geben rc. Siehe auch oben, S. 158. Auch beym Saffianmachen wird der Citronensaft gebraucht; und von den Lichtziehern, den Talg weiß und fest zu machen.

Citronen-Schalen zu candiren, s. Th. VII, S. 617.

Citronen-Schalen einzumachen, siehe oben, S. 160.

Citronenschalen-Oehl, siehe Citronen-Oehl.

Citronen-Schnitte. Man nimmt den Saft von einer Citrone in ein Theeschälchen, menget darunter durchgesiebten Zucker, bis es so stark wird, daß es sich aufstreichen läßt. Sodann schneidet man von schlechtem Brod Oblatenstückchen, nach der Länge und Breite eines Fingers, bestreicht sie mit der Masse und abgeriebenen Citronenschalen, und setzt sie auf einen heißen Ofen, daß sie etwas hart und krumm werden, so sind sie hernach gut.

Citronen-Soße, gelbe. Dazu gehört ein Stück ausgewaschener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyerdotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, sodann auch den Saft hinein gedrückt, (jedoch ohne Kerne) dieses alles in einem Topfe oder einer Pfanne wohl durchgeknetet, und mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Tunke abgerührt, auch mit Zucker gehörig versüßet. Wenn die Soße von dem Weine und Citronensafte nicht scharf genug geworden ist, kann man ein wenig Weinessig zugießen.

Diese Soße dient über farcirte, oder ordinär gekochte, Ochsenzungen, junge Hühner, Tauben, Aenten, Lammfleisch, u. d. gl. Manche thun auch abgeschälte und in längliche Striemlein geschnittene Mandeln oder Pistacien hinein, oder überstreuen die Soße damit.

Citronen-Späne. Man stößt ½ Pf. feinen Zucker, siebet ihn durch ein Haarsieb, und reibet das Gelbe von einer ganzen Citrone an einem andern Stücke Zucker ab, daß es an dem Zucker hangen bleibe. Dieses Gelbe schabet man mit einem Messer von dem Zucker ab, da denn so viel Zucker, als sich mit dem Gelben vermischt hat, zugleich mit abgeschabet wird. Zu diesem auf einen Teller geschabten Zucker tröpfelt man den gelben Saft aus der Citrone, und zerreibt die Masse mit einem Löffel wohl unter einander. Sodann schüttet man den erstbemeldeten zerriebenen Zucker dazu, reibet alles unter einander,

tröp-

tröpfelt mehr Citronensaft hinein, rühret es wieder, und macht es so dünn, daß es sich füglich auf eine Oblate streichen lasse. Sollte der Citronensaft nicht hinlänglich seyn, so kann auch ein wenig Wasser zum Dünnmachen genommen werden. Dieses streicht man mit einem Messer ganz dünn auf die Wasser-Oblaten, schneidet solche querdurch, daß jedes Schnittchen 1 Zoll breit werde, legt die Späne auf ein Papier, und glacirt sie.

Das Glaciren geschieht, wenn man auf dem Herde ein Par oder etliche Mauerziegel auf die breite Seite einander gegen über und parallel, $\frac{3}{4}$ Elle von einander leget, und auf die Ziegel ein Blech mit Kohlen deckt, so, daß die Ziegel und das Blech gleichsam einen Bratofen vorstellen, welcher von oben hinunter durch das Blech geheitzet wird. Alsdann schiebet man, sobald man die Hand unter dem Bleche nicht wohl mehr leiden kann, die auf dem Papiere liegenden Citronenschnitte darunter hin; läßt sie eine, oder wenn die Hitze leidlich ist, zwo Minuten darunter stehen, sieht fleißig darnach, ob, wenn man mit den Fingern darauf rühret, sie noch allzu naß und klebrig sind, in welchem Falle sie wieder unter das Blech zu schieben sind, bis die Masse, zwar nicht hart, aber doch etwas dicht, geworden ist.

Citronen-Sulze, siehe Citronen-Gallerte.

Citronen-Suppe. Man nimmt 2 etwas große, oder 3 kleine Citronen, und schneidet die braune Schale ganz dünn ab, welche sodann in ganz feine Striemeln geschnitten, und in Wasser mürbe gekocht wird. Von den Citronen schneidet man alle weiße Schale rings herum rein ab, schneidet sie in 4 Stücke oder Scheiben, suchet die Kerne rein heraus, thut die Citronenscheiben nebst der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchschlag gießen muß, zusammen in eine Schüssel, streuet so viel fein geriebenen Zucker darüber, daß es gehörig süß werde, nimmt sodann 2 oder 3 Rundstücke, thut solche fein gerieben und in Butter gebraten in die Suppenschüssel, leget die Citronen überher darauf, nimmt sodann Wein, Zimmet, Cardamom, Zucker, und, wenn man will, auch ein wenig Saffran, welches aufgekocht, mit Eyern abgerührt und darüber gegossen wird.

Digitized by Google

Oder: Man kocht Weißbrod in Wasser, und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, treibt es durch einen feinen Durchschlag, thut sodann Wein, Zucker, und fein geriebene Citronenschale daran, läßt es damit durchkochen, und rührt es mit Eyerdottern ab.

Citronen-Syrupp, zur Limonade. In 1 Pfund Zukker, welcher fadenmäßig gesotten ist, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedrückt, und mit dem Zucker zu Syrupp gekocht. Er ist ein kühlendes und für die Brust dienliches Mittel.

Citronen-Torte. Nachdem die gelben Schalen von den Citronen geschält worden, muß man sie klein hacken, das Mark in ein Schälchen thun, und dasselbe nebst den geschnittenen Citronen einzuckern, sie über Nacht stehen lassen, ½ Pf. Mandeln und ein wenig geriebenes Brod klein stoßen, die in Zucker gestandenen Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander mischen, 3 Eyer daran schlagen, den Saft aber, den die Citronen gesetzt haben, davon lassen, und statt dessen, Malvasier dazu gießen. Oder, es kann auch das Brod in Wein geweicht, alsdann eine Torte von süßem Butterteig aufgesetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und der geschnittenen Citron-Schale gestreuet werden. Nachher macht man von dem Teige, so lang als die Torte ist, runde Würflein, legt sie gitterweise gegen einander, bestreicht den Teig mit Eyerdottern, stellet ihn in den Ofen, und läßt ihn backen.

Torte von eingemachten Citronenschalen. Man nimmt ingemachte Citronenschalen, stößt sie mit Zimmet, ein Par Zwieback, und einem halben Glasvoll eingemachten Saft, zu einem feinen Teig, macht alsdann davon eine Torte in feinen mürben, oder festen, oder auch nach Belieben in einen Blätterteig, läßt sie wohl backen, und richtet sie mit Orange-Blumen an.

Citronen-Wein. Man nimmt zu einem Fäßchen von 16 Quart, ungefähr 20 Stück Citronen, schälet sie ab, und

und thut sie in das Fächchen, welches aber vorher wohl gereinigt, und mit einem guten gewürzten Spane eingebrannt seyn muß, wozu man auch ein Par Händevoll Späne von Haselholz gebrauchen kann. Darauf füllet man das Fäßchen mit gutem Wein, und thut 1 Pfund gestoßenen braunen Zuckercand darein. So oft man nun von diesem Citronenweine abzapfet, so oft muß man ihn mit gutem frischem Weine wieder auffüllen; und solches kann man so lange thun, bis endlich die Citronen durch den langen Gebrauch ihre Kraft und Geschmack verloren haben. Den zerstoßenen Zucker muß man vorher in 2 Kannen thun, Wein darauf gießen, und hernach von einer Kanne in die andere so lange hin und wieder schütten, bis der Zucker ganz aufgelöset ist; sodann muß man ihn erst in das Fäßchen zu den Citronen gießen. Wenn man keinen Zucker dazu gebrauchen will, darf man nur das Fäßchen mit Alant-Wein auffüllen, so wird man einen sehr schmackhaften und dabey sehr gesunden Wein erhalten.

Citronen-Zucker. Aus den äussern Citronenschalen, welche auf einem Reibeisen gerieben worden, wird der Saft vermittelst einer Presse ausgedrückt, und in diesem Safte 1 Pfund pulverisirter feiner Canarien-Zucker über gelindem Feuer, oder Aufwallen, zerlassen, worauf man den Zucker wieder trocknet, und in Papier wickelt. Dieser ausgetrocknete Zucker wird mit dem ersten ausgepreßten Safte abermahl befeuchtet oder nur besprenget, und hernach wieder getrocknet und in Papier gewickelt. Endlich wird auf diesen Zucker der öhlige Saft aus frischen Schalen von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedrückt, und solcher Gestalt ein wohlriechender und kräftiger **Citronenzucker** bereitet, welchen man in einem wohlverwahrten Gefäße zum Gebrauch aufhebet.

Citronen-Zuckerkörner, Fr. Dragée de citron. Man weichet klein geschnittne Citronenschalen über Nacht in

Digitized by Google

Wasser ein, und kocht sie alsdann, bis sie sich weich drücken lassen. Hierauf wirft man sie in frisches Wasser, läßt dieses ablaufen, und thut sie in Zucker, welcher fadenmäßig gesotten ist, worin sie fünf bis sechs Mahl aufsieden müssen. Hernach nimmt man sie vom Feuer, läßt sie im Zucker kalt, und sofort auf dem Ofen trocken werden. Sobald sie recht ausgetrocknet sind, wirft man sie in Zucker, der nach großer Faden-Art gesotten, und mit etwas in Wasser aufgelöstem arabischem Gummi vermischt ist. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immerfort geschwenkt, bis der mit Gummi vermischte Zucker sich an die klein geschnittenen Citronenschalen angehängt hat. Sobald dieser recht trocken ist, wird von eben dem Zucker noch mehr hinein gethan, damit sie noch einen Ueberzug bekommen. Das Gefäß bewegt man beständig bey beyden Henkeln. Ist dieser nun auch trocken, so kann man noch fünf bis sechs Mahl Zucker, der nach Faden-Art gesotten, aber nicht, wie die vorigen Mahle mit Gummi vermengt ist, dazu thun. Wenn man glaubt, die Schalenstückchen seyn genugsam mit Zucker überzogen, so schüttelt man sie etwas heftig, doch ohne daß sie herum springen, damit sie glatt werden. Endlich läßt man sie auf dem Ofen trocken werden.

Citronen-Zuckerplätzchen, Fr. Biscotins au citron. Ein halb Pfund Zucker wird nach großer Feder-Art gesotten, vom Feuer genommen, und ½ Pf. Mehl hinein geschüttet, welches man mit einem Rührlöffel wohl einrührt, damit keine Klumpen darin bleiben. Hierzu kommt noch das Weiße von 3 Eyern, und die geriebene Schale von einer halben Citrone. Alles dieses wird mit dem Rührlöffel wohl unter einander gemengt, der daraus gewordene Teig auf einen Tisch gelegt, und oben sowohl als unten mit Mehl bestreuet. Aus kleinen Stückchen dieses Teiges macht man Zuckerplätzchen in beliebiger Größe und Gestalt, als: Mandeln, Nüsse,

Oliven,

Oliven, u. d. gl. welche auf Kupferblechen in einem mäßig geheitzten Ofen, gebacken, und, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben, heraus genommen und auf den Ofen gesetzt werden, bis man sie auftragen will.

Citronelle, Citronnelle; siehe **Citronen-Branntwein. Citronen-Kraut.**

Citronier, Citronnier, der Citronenbaum; siehe oben, S. 149.

Citrouille, siehe den folgenden Artikel.

Citrulle, ein Nahme der Wassermelonen, aus dem Ital. Cedriuolo, und Franz. Citrouilles. Siehe unter **Melone.**

Citrus, der Citronenbaum; siehe oben, S. 149.

Cive, Schnittlauch; siehe unter **Lauch.**

Cive, Civet, Hasenklein mit Zwiebeln; siehe unter **Hase.**

Civeta, Civetta, Fr. Civette; siehe **Zibeth-Katze.**

Civière, eine Tragebahre; siehe **Trage.**

Civil, bedeutet eigentlich so viel als bürgerlich; **Civil-Obrigkeit**, die bürgerliche Obrigkeit, im Gegensatze der Militär-Obrigkeit; der **Civil-Bediente**, eine obrigkeitliche Person in Civil-Sachen, im Gegensatze der Militär-Bedienten; der **Civil-Etat**, wovon unten ein besonderer Artikel folgt, u. s. f.

Es wird dieses Wort aber auch im gemeinen Leben gebraucht, einen billigen und leidlichen Preis einer Sache anzudeuten, wenn man z. E. sagt: man wolle es um einen **civilen Preis** geben.

Civil-Etat. Wenn die in dem Art. **Ausgaben des States**, (siehe Th. III, S. 219—225) festgesetzten Grundsätze und Regeln sollen befolget, und nach denselben die Ausgaben nach dem Zustande der Einkünfte, zur möglichsten Glückseligkeit des Regenten und der Unterthanen, dergestalt, daß erstere die letztern niemahls übersteigen, eingerichtet, und auch, so viel möglich, gewiß gemachet, dabey aber eine gewisse Ordnung beobachtet,

obachtet, und endlich sowohl den Ausgaben zur Nothdurft, als zum Nutzen des States und zur Wohlanständigkeit des Hofes, Genüge geleistet werden: so kann alles dieses auf keine andere Art geschehen, als daß man einen allgemeinen Wirthschafts-Etat verfertiget. Denn ohne denselben würde man auf Gerathewohl wirthschaften, und sich in Gefahr setzen, daß entweder die Ausgaben die Einnahmen übersteigen, oder daß es hier und dort an dem nöthigen Aufwande fehlen, oder auch in einer Art der Ausgabe zu viel, und in der andern zu wenig gethan würde.

Dieser allgemeine Wirthschaftsetat ist ein wohl überlegter Entwurf aller Ausgaben, damit dieselben mit der berechneten Summe aller Einnahme in gewissem Verhältniß stehen, und dadurch aller zur Nothdurft, Nutzen und Wohlanständigkeit des Regenten und des gesammten States, und also zu der gemeinschaftlichen Glückseligkeit erforderliche Aufwand bestritten werden könne.

Es gibt in Deutschland große und weitläuftige Staten, welche öfters aus verschiedenen ansehnlichen Herzogthümern, Fürstenthümern und Grafschaften, bestehen, und wo in jedem derselben sich besondere Kammern befinden, welche zusammen unter einem allgemeinen höchsten Landescollegio, wie z. E. in den königl. preußischen Landen, dem General-Ober-Finanz-Krieges- und Domänen-Directorio, stehen. Es gibt auch mittelmäßige Staten, worin mehr als Ein Kammercollegium befindlich ist. Und endlich gibt es auch kleine Fürstenthümer und Grafschaften, wo die sämmtlichen Kameralangelegenheiten nur von Einem Kammercollegio besorget werden. In den großen und mittelmäßigen Staten, ist die Formirung des allgemeinen Wirthschaftsetats ein Geschäft des höchsten Landescollegii, welches über die einzelnen Kammern im Lande gesetzt ist, diese letztern aber müssen dazu den Grund legen, und zu dem Ende ihre besondere Kammeretate einschicken. In den kleinen

Staten

Staaten hingegen, wo man alle Landeseinnahmen und Ausgaben durch eine einzige Kammer laufen, ist zwischen einem allgemeinen Wirthschaftsetat und einem Kammer-Etat kein wesentlicher Unterschied, welcher sich dagegen in den großen und mittelmäßigen Staaten darin findet, daß in dem allgemeinen Wirthschaftsetat alle und jede Einnahmen und Ausgaben des ganzen Landes, in dem Kammeretat aber nur diejenigen vorkommen, welche die Provinz, welche einer besondern Kammer untergeben und anvertrauet ist, verfallen und dahin gehören. Siehe Kammer-Etat.

Es gibt aber auch Länder, wo weder ein dergleichen allgemeiner Wirthschafts- noch ein Kammer-Etat eingeführt ist, sondern es hat eine jede Art der Ausgaben ihren gewissen Fond, daraus sie bestritten wird, d. i. sie ist auf eine gewisse Art der Einkünfte angewiesen. Was übrig bleibt, geht in die Generalkasse ein, aus der dann das Hof- und außerordentliche Ausgaben zu bestreiten. Wenn außerordentliche Ausgaben vorfallen, so stellt man darüber b. z. der Kammer Betrachtungen an. Man sieht fest, ob und in wie weit sie nöthig sind, und wie viel darauf verwendet werden muß, und dann bemüht man sich, ausfindig zu machen, wo das Geld dazu herzunehmen ist. Allein, es ist dieses keine gute Einrichtung, daher sie auch schon Andere, als: Herr von Justi, und Hr. geh. R. Darjes, mit Grund mißbilligen. Sie ist vielen Kriegsgemächlichkeiten, Schwierigkeiten und Unordnungen unterworfen. Es müssen öfters die besten und nützlichsten Anstalten liegen bleiben oder lange nachstehen, weil kein Fond dazu ausfindig gemacht werden kann, der Überschuß in der Generalkasse aber nicht hinreichend seyn will. Man kann daher auch nicht versichert seyn, ob nicht vieler Aufwand gemacht, welcher nöthiger und nützlicher seyn würde, als verschiedene andere Ausgaben, welche einmahl eingeführet sind. Man übersieht ferner die Sache niemahls

im Ganzen; man erwäget nur jeden Aufwand besonders. Es erfordert solche Einrichtung viele Cassen und viele Rechnungen, mithin vervielfältiget sie unnöthiger Weise die Ausgaben. Und wenn in einer Casse ein Mangel entsteht, so muß man bey der andern Casse borgen, welches lauter Unordnung verursachet.

In verschiedenen deutschen Staten befinden sich die Landstände noch in ihrem alten Ansehen, wie z. E. in Sachsen, in dem Hannöverischen, im Würtembergischen ꝛc. Wo dieses ist, da haben sie die Anordnung oder wenigstens die Mitdirection der Steuern; dagegen sie aber auch allen Aufwand zur Unterhaltung der Armee, und zu den Anstalten zum Aufnehmen des Landes, aufbringen müssen. Aus dieser Einrichtung ist dann auch der Unterschied unter den Einkünften und Ausgaben des Fiscus oder der Kammer, und des Aerarium oder der Landschaft, entstanden. Und eben dieser Unterschied verursachet, daß in solchen Ländern zweyerley Wirthschafts=Etate gemacht werden müssen, nähmlich der landschaftliche und der Kammer=Etat. Jener enthält in der Einnahme die ordinären oder Land= und Trank=Steuern, die extraordinären oder Pfennig= und Quatembersteuern, und ein und andere Imposten, als: die Stämpelpapier= und Spielkartengelder; dagegen die Bedürfnisse zum Militäretat, zu Bezahlung der Landesschulden, zu den Gesandtschaftskosten, zu den Besoldungen, das landesherrliche Steuerdeputat und Kammerhülfe, und die sonst zum Hofetat bewilligten Präsent= und andere Gelder, die Rubriken der Ausgabe ausmachen.

Allein, auch selbst in denjenigen Staten, wo von den Landständen nur noch der bloße Schatten übrig ist, und wo vielmehr das ganze Steuerwesen von der Anordnung und Einrichtung des Landesherrn lediglich abhängt, werden dennoch zweyerley Hauptarten der Einkünfte und der Ausgaben angenommen, und daher auch zweyerley Haupt=

Hauptetate, nähmlich der Militär- und der Civiletat, for iret. Di se Beschaffenheit hat es z. E. in den königl. preußischen Landen. Die Steuern, Accisegelder, Stämpelpapier- und Kartengefälle, die Chargen-Jura, die Lehnscanongelder 2c. sind die Kriegsrevenüen, welche zu Bestreitung der Ausgaben des Militäretats angewendet werden. Hingegen werden von den Kammer- oder Domänenrevenüen, welche vornehmlich aus den Kammergütern und Regalien entstehen, die Ausgaben des Civiletats bestritten.

An kleinen Höfen pflegt kein besonderer Militäretat gemacht, sondern derselbe mit dem Civiletat in einem allgemeinen Wirthschaftsetat verbunden zu werden; und Hr. v. Seckendorf, in seinem deutschen Fürstenstat, meinet, daß gemeiniglich folgende 5 Classen der Ausgaben Statt fänden: 1) Zur fürstlichen Hofstatt; 2) zum Regiments- und Statswesen; 3) zu milden Sachen; 4) zum Bauwesen, und 5) zu Bezahlung der Schulden.

Hr. geh. Rath Darjes, in seiner Cameralwissenschaft, verändert diesen Entwurf folgender Gestalt:

I. Classe, worin die Ausgaben zu dem Hofstaate.

1. Capitel, so auf die fürstliche Chatoulle geht, als welche
   a) die Kleidungen des Fürsten und der fürstlichen Familie,
   b) die Spielgelder,
   c) die Geschenke und Almosen,
   d) die Belohnung derjenigen, welche für die Erhaltung der fürstlichen Familie sorgen, und
   e) den Aufwand bey der Hofcapelle zu tragen hat.

2. Capitel, so den Aufwand zur Erhaltung des Fürsten und des fürstlichen Hofes beschreibt. Hieher gehören:
   A. Die Tafelgelder, welche in sich fassen den Aufwand
      a) zur Küche,
      b) zum Keller,
      c) zur Conditorey,
      d) zum Tischgeräthe.
   B. Der Marstall.
   C. Die Erhaltung und Verzierung der fürstlichen Wohnungen.

D. Die Besoldung der Hofbedienten, und zwar
a) der hohen,
b) der mittlern,
c) der geringen.
E. Der Aufwand zu Erziehung der fürstlichen Kinder.
F. Der Aufwand zur Erhaltung der fürstlichen Wache.
3. Capitel, so diejenigen Dinge entwirft, die zur Lustbarkeit und zur Pracht erfordert werden, und zwar
A. Den Aufwand zur Erhaltung der öffentlichen Gärten, Statüen, Alleen.
B. Den Aufwand zur Erhaltung der fürstlichen Bibliotheken.
C. Den Aufwand zu anzustellenden Lustbarkeiten, als: Opern, Comödien, Jagden ꝛc.
II. Classe, welche die Ausgaben zum Regiments- und Stats-Wesen fasset.
1. Capitel: Aufwand für den Militäretat.
2. Capitel: Ausgaben zu der besondern Stats- und Landesverfassung, als:
A. Zu Gesandtschaften.
B. Zur auswärtigen Correspondenz.
C. Zur Erfüllung derjenigen Pflichten, die der Stat in Ansehung des Zusammenhanges mit andern Staten zu leisten hat.
D. Zu Haltung der Reichs- und Landtage.
3. Capitel: Alle Besoldungen der Bedienten bey dem Kirchen- Kameral- Polizey- und Justizwesen.
4. Capitel: Aufwand zur Erhaltung der Domänen und Regalien, wohin auch die Ausgaben zum Bauwesen gehören.
III. Classe, so den Aufwand zur Erreichung der unmittelbaren Polizeyabsicht beschreibt.
IV. Classe, so sich mit den Ausgaben, welche zur Bezahlung der Landesschulden erforderlich sind, beschäftiget; daher
A. Die Bezahlung der Interessen, und
B. Der Abtrag des Capitals.

Herr von Justi, welcher mit der Seckendorfischen Eintheilung, und sonderlich mit der dritten Classe von den Ausgaben zu den milden Sachen, nicht zufrieden ist, gibt, im 2 Bande seiner Staatswirthschaft, folgenden Entwurf an die Hand:

I. Classe:

I. Classe: Zur fürstlichen Hofstatt, worunter
A. Die Chatoulle.
B. Die Küche.
C. Der Keller.
D. Der Stall.
E. Die Besoldung der Hofbedienten.
F. Die Lustbarkeiten.
G. Die Kosten zu Reisen der Herrschaft.
H. Die Garderobe.
I. Die Livree der Bedienten.
K. Almosen und Belohnungen.
L. Hofcapelle, ꝛc.

II. Classe: Zur Landesverfassung, als
a) die Unterhaltung des Kreiscontingents,
b) der fürstlichen Garde und übrigen Truppen,
c) die Kammerzieler und andere Reichs- und Kreis-Prästationes,
d) die Gesandtschafts- und
e) Correspondenzkosten, ꝛc.

III. Classe: Die eigentlichen Kammerausgaben, als vornehmlich
a) die zur Erhebung der Einkünfte und Erhaltung der Fonds, wie auch
b) die zu den Verbesserungsanstalten bey den Domänen und Regalien erforderlichen Kosten,
c) der Aufwand zu Verbesserung des Nahrungs-Standes und Cultivirung des Landes,
d) die Besoldungen der Kameral-Justiz- und Polizey-Bedienten.

IV. Classe: Baukosten.
V. Classe: Zu Bezahlung der Schulden.
VI. Classe: Zum Schatz des Fürsten (*)

Ich muß nun auch einen Entwurf von einem allgemeinen Civiletat in einem großen State beybringen, in so fern solcher die Ausgaben betrifft. Es liefert uns solchen

(*) Allein, dieses ist keine eigentliche Ausgabe; denn aller Ueberschuß, welcher nach geschehener Bestreitung aller Ausgaben übrig bleibt, gehört in den Schatz; doch so, daß nicht alles für ewig darin verscharret, sondern ein nöthiger Theil davon wieder in die Circulation gebracht werde. Es ist also diese Classe in einem Wirthschaftsetat überflüssig.

solchen Hr. v. Justi, welcher aber anfänglich keinen Unterschied unter Aerarium und Fiscum angenommen hat. Man muß sich also hier einen großen Stat vorstellen, worin sich keine Landstände befinden, oder wo dieselben bey der Einrichtung der Landeseinkünfte und Ausgaben keine Concurrenz haben. Es macht Herr v. Justi in den Ausgaben für den Civiletat 4 Haupt-Eintheilungen. Die I. besteht in den Ausgaben für den Hof und die Hofstatt. Weil aber diese Ausgaben gemeiniglich von den Ausgaben der Kammer gänzlich abgesondert sind, und besondern Hofämtern überlassen werden, so, daß die Kammer dabey fast nichts zu thun hat, als für die Anfüllung der Hofstatscassen zu sorgen, und bey Einrichtung des Wirthschaftsetats für die Hofstatt die nöthigen Erinnerungen und Vorstellungen zu machen: so werde ich von dieser Classe der Ausgaben des Civiletats unter dem Art. **Hofstatts-Etat** handeln. Die II. schließt alle eigentliche Kammerausgaben in sich. Da nun diese den eigentlichen Kameretat ausmachen, so werde ich auch hiervon in einem eigenen Artikel das Nöthige beybringen. Die III. besteht in dem Aufwande zu Bezahlung der Schulden, welcher ebenfalls seinen eigenen Artikel haben wird. Und die IV. kommt auf dasjenige an, was zum Schatze gewidmet wird. Ich habe aber schon oben erwähnt, daß hierzu keine besondere Classe in dem Civiletat nöthig ist; es wird auch davon in dem Art. **Schatz** noch mehr gesagt werden.

Da sowohl die Angelegenheiten des States und der dazu erforderliche Aufwand, als die Einkünfte desselben, beständigen Veränderungen unterworfen sind: so folgt von selbst, daß der allgemeine Wirthschafts-Etat alle Jahre gemacht werden muß. Und weil derselbe die Richtschnur aller Kameralgeschäfte seyn soll: so muß er auch allemahl im voraus auf das folgende Jahr gemacht werden, und kann sich auf keine längere Zeit

erstre-

erfordern. Es zeigt auch die Zeit, wann er verfertigt werden soll, gemeiniglich ein Jahr alle Mahl bestimmt und festgesetzt zu werden. In den königl. preußischen Landen geschieht solches jährlich vom Trinitatis.

Bey der Anfertigung des Etats selbst ist folgendes zu beobachten. Die erste Arbeit kommt darauf an, daß man alle Einkünfte des folgenden Jahres bestimmet, und deren Summe festsetzt. Man hat nun zweyerley Einkünfte, gewisse und ungewisse. Was zu jenen eingehen wird, ist allemahl bekannt. Bey den ungewissen Einkünften verfährt man folgender Gestalt. Sind es solche, welche gewisse Handlungen der Unterthanen voraus setzen, als: die Zoll- und Postenkünfte, u. d. gl. so werden sie durch einen Durchschnitt von 6, oder, wenn die Fälle sehr ungewiß sind, von 12 und 20 Jahren, bestimmet. Betreffen aber die ungewissen Einkünfte auf der Oekonomie der landesherrlichen Bedienten: als da sind: Bergwerke, Waldungen, Jagden, u. d. gl. so müssen die dabey stehenden Bedienten ihre besondere Wirthschaftsetats vorher und zeitig einsenden, wie der Zustand ihrer Oekonomie auf das folgende Jahr beschaffen seyn wird. Bey denen Ausgaben, welche ebenfalls entweder gewiß oder ungewiß sind, wird eben so verfahren, und man sucht die letztern, so viel möglich, gewiß zu machen. Die Ordnung ihrer Nothwendigkeit aber wird durch angestellte Vergleichungen, da man eine Art der Ausgaben nach der andern durchgeht und überlegt, festgesetzt. Weil auch in jeder Art des Aufwandes zweyerley Ausgaben vorfallen, nähmlich die ordentlichen, die ein Jahr wie das andere Statt finden, und die außerordentlichen, die nur durch besondere und unvermuthete Fälle veranlasset werden: so muß man über das zu dem ordentlichen und gewöhnlichen Aufwande in jeder Art der Ausgaben erforderliche Quantum, noch eine besondere Summe zu diesen außerordentlichen Ausgaben, deren

Größe nach dem Maße, wie sie selten oder öfters vorfallen, bestimmet wird, aussetzen. In einigen Ländern hat man auch eine besondere Extraordinariencasse (s. Th. VII, S. 694).

Man wird hoffentlich nicht verlangen, daß ich einen Wirthschaftsetat, welcher wirklich in einem State Statt gefunden hat, zum Muster mittheilen soll. Dieser Etat gehört mit unter die Stats- und Finanzgeheimnisse, welche auf das allersorgfältigste verwahret werden. Nur diejenigen Bedienten, welche das Finanz- und Kameralwesen dirigiren und verwalten, sind es, denen die Einsicht in den Wirthschaftsetat des Landes verstattet wird, und ihr Eid und Pflicht ist viel zu stark, als daß sie ihn andern, die er nichts angeht, communiciren sollten; ja es ist öfters nicht einmahl erlaubt, jemanden die Einrichtung dieses Etats nach seinen bloßen Classen und Rubriken, und ohne die bestimmten Summen dabey auszuwerfen, mitzutheilen. Daher kommt es, daß man in den kameralistischen Büchern und Schriften nach einem wirklich für einen gewissen Stat errichteten Wirthschaftsetate vergeblich suchet.

Civis, siehe **Bürger**.

Clabaud, Clabauder; siehe **Klaffen**.

Cladde, siehe **Memorial**.

Clafter, siehe **Klafter**.

Claie, Claye, Flechte, Horde, Hürde; s. **Hürde**.

Clair-obscur, siehe **Helldunkle**.

Clairan, siehe **Schelle**.

Claire, siehe **Kläre**.

Clairet, eine Art Wein; s. unter **Wein**. Siehe auch **Claret**.

Clairette, Eau clairette, ein aus Branntwein, Zucker, Zimmet und etwas Ambra zubereitetes Wasser. Wird Saft von Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren dazu gethan, so heißt es Eau clairette d'Arménie.

Clairville, Clairville longue, eine Art Birn; s. Th. V, S. 418.

Clam, ist eine Art von Austern in Amerika, sonderlich an der mexanischen Küste, groß, schön, und von wohlschmeckendem Fleische. Sie hängen sich an die Felsen so fest an, daß man sie unmöglich losbringen kann; deshalben man sie an dem Orte, wo sie gefunden werden, aufmachen, und das Fleisch heraus nehmen muß.

Clam, heißt im Königreiche Siam, ein kleines Gewicht, ungefähr von 12 Reiskörnern. Es ist die Hälfte eines Paye, und der 64ste Theil eines Tael. Auch ist Clam eine gewisse Scheidemünze in Siam, die ungefähr 1 französischen Sol gilt.

In Siam sowohl, als in China, und an vielen andern Oertern in Asien, werden die silbernen Münzen, oder wenigstens die Stückchen Silber, die daselbst statt der Münze dienen, auch zu Gewichten gebraucht.

Clamesi, heißt eine Art schlechten Stahls, welcher aus Limousin kommt, und in viereckigen Stücken oder Stangen von ungefähr 4 Zoll, verkauft wird.

Clapet, siehe **Klappe**.

Clapier, siehe im Art. **Kaninchen**.

Clarequet, eine Gattung Gallerte oder durchsichtige Confitur, welche aus dem Safte von Aepfeln, Birnen, Johannisbeeren, Kirschen, Muskatellertrauben, Quitten, Veilchen 2c. und auf gebrochene Art (en Cassé) gesottenen Zucker bereitet, hernach aber in besonders dazu eingerichtete Clarequet-Gläser gegossen, und in denselben serviret wird. Siehe **Birnen-Clarequets**, Th. V, S. 487, und **Pomeranzenblüthen-Clarequets**, Th. III, S. 136, f.

Claret, 1. ein noch am häufigsten in Niedersachsen übliches Wort, einen gemachten oder gewürzten Wein anzudeuten, dergleichen Kirschwein, Schlehenwein, u. s. f. ist, in welcher Bedeutung Claratum und Claretum schon in dem Lateine der mittlern Zeiten vorkommt. Siehe **Hippokras**.

2. Ein

2. Ein blaßrother, besonders französischer Wein, aus dem Franz. Clairet, ein Bleicher.

Claret-Traube, Gutedel; siehe unter **Weinstock**.

Clareten-Birn, siehe Th. V, S. 442.

Clarificatio, Abläuterung; siehe **Abschäumung**. **Klar-machen**.

Clarine, siehe **Schelle**.

Clariren, ist ein Wort, welches bey dem oresundischen Zolle in Dänemark gebräuchlich ist, und heißt so viel als die Schiffe abfertigen, den Zoll und die Fracht bezahlen.

Claroscuro, siehe **Helldunkle**.

Classificationsurthel, siehe unter **Concurs**.

Clausel, **Clausul**, L. Clausula, Fr. Clause, heißt eine besondre Verfügung, Vorbehalt oder Bedingung, die z. B. einem Tractate zwischen grossen Herren, einem obrigkeitlichen Befehle, einem gerichtlichen oder aussergerichtlichen Contracte ꝛc. angehängt wird, um ein und andern Hauptumstand, dessen in dergleichen Schriften gedacht ist, auf eine einschränkende, oder auch auf eine erweiternde Art genauer zu bestimmen. Fast eine jede Sache und verbindliche Handlung hat ihre eigene **Verclausulirung**, wie denn auch bereits von unterschiedlichen Rechtsgelehrten ganze Tractate von dergleichen Clauseln und ihren Wirkungen geschrieben worden sind.

Clausoir, siehe **Schlußstein**.

Clausuren, sind Beschläge, Schlösser, Hacken, Heftel, Ecken und Buckeln an den Bänden der Bücher, welche bald glatt, bald geblümt, geschlagen, gegossen, getrieben, durchbrochen, geschnitten, aus Eisen, blau angelaufen, theils aus ganzem, theils aus geschlagenem Messing, versilbert, vergoldet, von Silber, u. s. f. wie man es verlangt, verfertiget werden. Daher der **Clausur-Macher**, eine Art Gürtler, welche Clausuren zu den Büchern verfertigen.

Weil Luft und feuchte Oerter den Büchern viel Schaden zufügen, indem die Blätter aufquellen, und auf dem Schnitte dicker werden, als hinten auf dem Rücken, auch große und schwere Bücher, wenn sie auf den Bücherbretern nicht dicht und fest an einander stehen, insgemein großen Schaden leiden, indem das Buch sich nieder senket, daß der unterste Schnitt auf dem Brete aufzustehen kommt, der Rücken aus seiner Ründung geht, und wieder gerade wird, auch öfters das Buch, zumahl wenn dasselbe nicht gut geleimt ist, sich gar umkehrt, daß der Rücken hohl und der Schnitt rund wird: so haben unsere Vorfahren die Bücher mit Riemen und Bändern, sonderlich mit eisernen oder messingenen Schlössern, oder so genannten Clausuren, versehen. Es ist diese Erfindung zwar ein sicheres Mittel wieder vorerwähnten Schaden an den Büchern, und ist noch heutiges Tages im Gebrauch; allein in Bibliotheken werden solche nicht wohl mehr geduldet, weil durch das Herausziehen und Wiedereinsetzen den nebenstehenden Decken Schade zugefüget, und das Leder oder Pergament abgestoßen wird, wie denn auch in solchen Büchern es sich nicht gut lesen läßt, weil die Clausuren in die Höhe stehen, und die Wäsche oft daran hangen bleibt. An kleinen Bänden, die ein Hausvater zu seinem Gebrauche hat, auch bey den meisten Schulbüchern, ist es fast nothwendig, solche noch beyzubehalten.

Vom Anschlagen der Clausuren und Buckeln, s. Anweisung zur Buchbinderkunst, 1 Th. Lpz. 1762, 8. S. 210—216.

Claveau, Clavelée, Clavin; siehe **Pocken** der Schafe. **Schlußstein.**

Clavette, ein Vorsteckeisen; siehe Th. VI, S. 196.

Clavier, siehe **Schlüsselring.**

Clavier, (aus dem Franzöſ. Clavier, und dieß von dem lat. Clavus, ein Nagel). 1. Bey den Tuchmachern und Tuchscherern, die eisernen Häkchen an den Tuch-Rahmen, woran die Tücher eingehenket werden, um sie zu einer gleichen Breite zu ziehen.

2. Ein musikalisches Saiten-Instrument, welches durch Claves, worin sich eiserne oder messingene Stifte befinden, geschlagen wird. Ich werde davon, in so fern es ein Werk der Kunst ist, in den Supplementen handeln. Siehe auch **Farben-Clavier.**

Clavin, siehe Claveau.
Clavus, Hühnerauge; siehe Leichdorn.
Clavus secalinus, siehe Mutterkorn.
Claye, siehe Claie.
Clé, Clef; siehe Keil. (Schließ-) Schlüssel.
Clematis, Fr. Clematite; siehe Waldrebe.
Clematitis recta s. vulgaris, siehe Th. II, S. 396, f.
Clepsydra, siehe Wasser-Uhr.

Cleuder, ein im Hessischen, und besonders in Cassel übliches Wollgewicht, welches 21 Pfund beträgt.

Clima, siehe Klima.
Clincailler, siehe Eisenhändler.
Clincart, siehe Klinker.
Clinche, siehe Daumendrücker.
Clinopodium, siehe Acinos. Mastixkraut.
Clinquant, siehe Lahn. Rauschgold.
Clipet, siehe Klöppel.
Cliquet, siehe Schneller. Sperrkegel.
Cliquetis, siehe unter Klirren.
Cliquette, siehe Klapper.
Clisse. siehe Käsehorde.

Clisson, nennet man eine Art weißer Leinwand, welche ihre Benennung von der Stadt Clisson in Bretagne, unweit Nantes, bekommen hat.

Die Clissons sind von zweyerley Breite, nähmlich von $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{12}$ Ellen, und werden nach dem Stücke von 20 Ellen pariser Maß verkauft. Diese Arten Leinwand, welche insgemein Hemden, und anderes dergleichen leinen Geräth daraus zu machen dient, werden meistentheils auf die französischen Inseln in Amerika versandt; der Rest davon aber wird in Bretagne und in einigen benachbarten Provinzen verbrauchet.

Clivsamen, siehe Aparine.

Cloak, L. Cloaca, Fr. Cloaque, hieß bey den Alten ein gewölbter steinerner Canal in der Erde, das Wasser und die Unreinigkeiten einer Stadt abzuführen.

Es

Es bedeutet auch einen Ort, wo aller Unrath eines heimlichen Gemaches, oder andere Unreinigkeiten des Hauses zusammen fließen, oder usammen geschüttet werden; der Grund eines Abtrittes oder Privetes; die zur Abführung des in solchen heimlichen Gemächern sich gesammelten Unflathes und anderer Unreinigkeiten angelegten Schleusen, davon bey diesem Worte ein mehreres nachzusehen ist. Siehe auch **Abtritt. Mistgrube.**

Cloche, siehe **Glocke.**

Clochette, siehe **Glöckchen. Glockenblume.**

Cloison, siehe **Verschlag.**

Cloporte, siehe **Kellerwurm.**

Cloque, eine gewisse Krankheit der Bäume, insonderheit der Pfirsichbäume; siehe unter **Pfirsich.**

Clos, siehe **Gehäge.**

Closerie, siehe **Geschlossene Arbeit.**

Clou, siehe **Nagel.**

Clou de girofle, siehe Gewürznelke, im Art. **Nelke.**

Clouëre, oder Clouvière, siehe **Nagel-Eisen.**

Cloutier, Nagelschmid, siehe unter **Nagel.**

Clove, ist ein in London und ganz England gebräuchliches Wollgewicht, welches auch Nail genannt wird, und 7 Pfund beträgt.

Clupea Alosa, siehe **Goldfisch. Sardelle.**

Clupea Harengus, siehe **Häring.**

Clupea Sprattus, siehe **Sprott.**

Clypeola, siehe **Senf. (Bauern-)**

Clystier, siehe **Klystier.**

Clystierkraut, siehe **Bingelkraut.**

Cneorum, siehe **Seidelbast.**

Cnicus, siehe **Distel. Safflor.**

Coagis, ein in der Levante unter den Kauf- und Handelsleuten gebräuchliches Wort, bedeutet einen **Commissionär.**

Es gibt Franzosen, Holländer, Engländer und Italiäner, die sich in den levantischen Handelsplätzen in der Qualität von Coagis oder Commissionärs niedergelassen haben. Sie treiben jeder in Commission und auf Rechnung der Kauf- und Handelsleute von ihrer Nation Handlung. Siehe **Commissionär.**

Coagulation, siehe **Gerinnen.**

Coase, siehe unter **Stink-Thier.**

Coati-Thier. Diesen Nahmen führen verschiedene amerikanische Thiere, die von den Reisebeschreibern als eine Art Füchse betrachtet, vom Ritter **Linnäus** aber theils dem Bärengeschlechte, theils dem Geschlechte der Viverra beygezählet werden.

Es kommen besonders von dem Coati-mondi, (von welchem Linnäus, im IX B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 300, fgg. eine lesenswürdige Beschreibung, nebst Abbildung, mitgetheilt hat, die Häute in großer Menge aus Amerika nach Schweden, wo die meisten Bauermützen damit gefüttert zu seyn pflegen. Ausserdem macht man aus den Schwänzen, welche röthlich mit schwarzen Ringen sind, Bedeckungen um den Hals, wenn man im Winter reiset.

Coatli, der Griesholzbaum; siehe unter **Griesholz.**

Cobalt, siehe **Kobalt.**

Cobido, Cobidos, Covado, ein portugiesisches, und bey den amsterdamer Juden sehr gebräuchliches Wort, bedeutet so viel als das französische Wort Coudée, d. i. Ellenbogen, oder Elle. Man bedienet sich desselben insonderheit, wenn man die Größe der Zitze oder der Stücke von baumwollenen Zeugen anzeigen will, die aus Indien kommen, und welche die Franzosen Indiennes, die Schweitzer aber persianische nennen.

Dieses Wort **Cobido** ist auch in Ost-Indien sehr im Gebrauche. Die Portugiesen haben es daselbst am ersten eingeführt, und selbiges aus dem spanischen Cobdo gezogen. Es ist aber dieses Wort aus den verschiedenen indianischen Nationen sehr verderbt worden. Einige sagen **Cobit**, Andere **Cobre**; wiederum Andere

Cabido,

Cabido, oder Cavido; noch Andere Cabdi, u. s. w. Und eben dieses hat auch den Hrn Savary verleitet, in seinem Dict. univ. de commerce so viele besondere Artikel unter einer jeglichen der hier erwähnten Benennungen zu machen, ohne zu merken, daß selbige alle zusammen nur einerley Maß anzeigen, wovon die Indianer und Chineser reden.

Die indianische Compagnie in Holland bedienet sich auch des Wortes Cobido bey dem Verkaufe der indianischen Zeuge, wie aus Ricard's Tractat von der amsterdamer Handlung zu ersehen ist. Drey indianische Cobidos thun 2 amsterdamer Ellen; und ein lissabonischer Cobido ist der amsterdamer Elle gleich. Unterdessen ist dieses Maß gleichwohl an vielen indianischen Oertern, in Ansehung seiner Größe etwas unterschieden. Man gebrauchet es auch, die seidenen Zeuge zu messen.

Cobitis, siehe **Peißker.**

Cobra de capelos, siehe **Schlangen-Stein.**

Cobre, siehe **Cobido.**

Coca, oder **Coc**, ist ein amerikanisches Gewächs, welches in dem Königreiche Peru häufig zu finden, und auch daselbst am meisten im Gebrauche ist. Der beste Coca kommt aus Tucuman bey Paraguay, wie Hr. v. Jüssieu bezeuget. Der Strauch oder die Staude wird nur 3 bis 4 Schuh hoch. Sein Laub ist weich, blaßgrün, etwas ebener, und nicht so aderig, als das an den Birnbäumen, sonst aber diesem sehr gleich; wiewohl es Andere mit dem Myrtenlaube vergleichen, ob es zwar etwas größer, als dieses letztere, ist. Seine Frucht sind Trauben, woran die Beeren anfangs roth, hernach aber, wenn sie völlig reif sind, ganz schwarz werden; und zu solcher Zeit werden sie, nebst dem Laube davon, aufgesammlet, gedörret und sorgfältig bewahret.

Die West-Indianer bedienen sich dieses Laubes, wie die Ost-Indianer des Betels, oder wie die Euro-

påer des Tobaks, und bereiten es also: Sie vermischen es mit gebrannten Austerschalen, calcinirten Knochen, oder wohl gar nur mit Kalk, und machen Pillen oder Zeltlein daraus, die sie eine gute Zeit im Munde behalten und kåuen. Sein Geschmack ist scharf, beißend, davon einem, der es nicht gewohnt ist, die Haut von der Zunge abgeht. Es gibt einen widerwärtigen Schaum, und macht die Indianer, welche es beståndig kåuen, unerträglich stinkend. Der Sage nach ist es etwas nahrhaftes, und soll man sich etliche Tage dabey ohne Essen erhalten können, daher der Strauch auch von Einigen der **Hunger und Durst-Baum**, Fr. Arbre de la faim et de la soif, genannt worden ist. Insonderheit pflegen die Bergleute, (welche in den Erzgruben nicht Zeit zu essen haben, sondern befürchten müssen, daß ihnen das unterirdische Wasser auf den Hals komme,) Cocablätter in den Mund zu nehmen, die sie kåuen, und unter der Arbeit den Saft daraus saugen.

Der Caco soll auch die Zähne befestigen, und das Zahnweh vertreiben. Andere rühmen ihn zu den Wunden; ja, man will wissen, daß die Indianer auch Zauberey damit treiben, daher er er von den Spaniern in dem nördlichen Theile von Peru, bey Strafe der Inquisition verbothen, und im südlichen Theile nur denen, die in Bergwerken arbeiten, erlaubt ist.

Der Frucht davon, oder der gedörrten Beeren, bedienet man sich in Peru eben so, wie in Mexiko des Cacao, statt der Scheidemünze. Insonderheit treiben die Indianer, die in den Gebirgen wohnen, mit dieser Art von Münzen ihr größtes Gewerbe, indem sie solche zum Einkauf, oder zur Eintauschung der Kleidung, des Viehes, und anderer dergleichen Waaren, brauchen.

Cocarde, siehe **Hut-Schleife**.

Coccothraustes, siehe **Grün-Fink**, und **Kirsch-Fink**.

Cochelle, Coccinella; siehe Cochenille.

Cocos, der Scharlachbeerstrauch; siehe unter Kermes.

Cocos Alexandrinum, siehe unter Blau-Laab.

Code, siehe Rothe Rüsche (Lands) Schlagholz der den Spanischen.

Cochenille, (spr. Koschenille) vulgo Condenille, Cannenille, Conzenille, Cognenellen, Kanenellen, L. Coccinella, Coccinilla, Coccionella, Ital. Coccinigia, Fr. Cochenille, und von den Türken Cermesi genannt, ist eine köstliche rothe Purpurfarbe. Sie ist (so wie man sie aus Westindien, aus dem einzigen Lande, woher man sie zu uns bringt, bekommt,) wie kleine Körnlein gestaltet, aber von ziemlich ungleicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, worauf man gleichwohl gewisse Krümmungen wahrnimmt, und auf der andern wie ausgehöhlt; äusserlich purpurfarbig, und hauptsächlich halb schwärzlichroth, halb silbergrau, mit einem Roth vermischt. Ihr Umfang kommt einer runden Figur bey, nur daß sie hinten einige Ungleichungen hat, die auf ansehnlichen Körnern mehr oder weniger gezeichnet sind. Kurz, man findet an diesen Körnern alle Arten von Unförmlichkeiten, welche ein Körper, der ehedem rund gewesen ist, möchte, wenn er vertrocknet, annehmen kann.

Daß diese Körner nicht ein ursprüngliches Gewächs, oder Saamen von einer Pflanze, ob es gleich im Spanischen Grana genannt wird, sondern vielmehr ein Insect und Wurm seyn, ist nunmehr außer Zweifel. Da man diese Körner in Westindien von Pflanzen sammelt, so hat man sie in Europa lange Zeit für Pflanzentheile gehalten. Ein Holländer, Melchior Ruischer, behauptete im Jahre 1725 gegen einen seiner Freunde, daß die Cochenille aus dem Thierreiche, und ein Wurm wäre; dieser aber wollte sich seine alte Meynung, daß sie zum Pflanzenreiche gehöre, nicht benehmen lassen. Beyde schlugen daher eine große

Wette an, erwählten eigene Schiedsrichter, und liessen, mit Bewilligung des spanischen Statthalters in Mexiko, acht mehrentheils ansehnliche Personen eidlich verhören, was sie von der Wartung und Fortpflanzung der Cochenille wüßten, und diese Aussage wurde vor dem Gerichte der Hauptstadt des Bisthumes Oaxaca in Neu-Spanien, Antiquera, wo die Cochenille am häufigsten gesammlet wird, niedergeschrieben.

Ruuscher beschrieb im J. 1729 alles, was dabey vorgenommen wird, in einer zu Amsterdam, in holländischer Sprache gedruckten Schrift, welche man in hochdeutscher Sprache, im I B. der Physikalischen Belustigungen lesen kann.

Es ist daher ungezweifelt, daß die Cochenille kleine Insecten sind, welche leben, gehen, aufwärts kriechen, von Nopalen, d. i. einer Art indianischer Feigenbäume, welche die Kräuterkenner Opuntia nennen, ihre Nahrung suchen, und Junge zeugen, welche so groß sind, als die jungen Mieten, Augen, Maul, Saugerüssel und Füße haben, ihres gleichen zeugen, und, wenn sie ausgewachsen, an Gestalt und Größe mit bloßen Augen den Wanzen einiger Maßen ähnlich sind, nur daß sie weniger beweglich, und ihre Füße, die so fein wie ein Haar sind, allezeit unter den Leib eingezogen halten.

Diese Scharlachwürmer werden unter die Insecten mit halben Flügeldecken, und zu der Art der Schildläuse, dergleichen man auf den Blättern der Pomeranzen- und Citronen-Bäume häufig antrifft, gezählet, deren Betrachtung durch das Vergrößerungsglas ein sehr sonderbares Schauspiel darstellet. Sie finden sich des Sommers auf verschiedenen Pflanzen ein; doch geben nicht alle, die der Gestalt nach überein kommen, die Cochenille. Da sie, wenn sie ihr völliges Wachsthum erreicht haben, auf den Pflanzen fest und unbeweglich bleiben, so würde man sie kaum für lebende Thiere halten. Man hat auch nicht begreifen können, wie sich diese Thierchen vermehren und ihr Geschlecht fortpflanzen, bis Hr. v. Reaumür die Art ihrer Befruchtung entdeckte.

Die dornige Pflanze, auf welcher diese Thierchen in Amerika leben, nennen die Engländer einen Sta-

chelbirnbaum, und die Franzosen Raquette; der Apfel aber, welcher darauf wächst, hat viel Aehnlichkeit mit der Feige. Die Blätter, auf welchen sich diese Würmer nähren, sind sehr dick, stachelig, und haben einen rothen Saft, welchen sie saugen. Wenn diese Thierchen die freye Luft vertragen können, (nähmlich nach der Regenzeit, die in Mexiko unsern Winter ausmacht) setzt man diejenigen, welche bisher in den Häusern aufbehalten worden sind, und die bald Junge hecken können, in einige Pastels; in jedes 12 bis 14 Stück. Diese Pastels sind kleine Nester, ungefähr wie Vogel-Nester, welche die Indianer aus feinem und weichen Heu oder Stroh, oder aus Baummoos, oder aus dem zartesten faserigen Gewebe, welches die Cocosnüsse umgibt, machen. Diese Pastels werden hernach mit ihren Thierchen auf Nopalpflanzen gethan, welche man deswegen säet und sorgfältig wartet. In 2, 3 bis 4 Tagen, legen diese Cochenillenwürmer in ihren Nesterchen unzählig viele Eyer. Bald darauf sterben die Mütter. Unterdessen kriechen die Jungen aus den Nestern auf die Nopalen, hängen sich daran an, und saugen den Saft davon; dieser allein ist ihre Nahrung, die Pflanze fressen sie nicht. Diese Thierchen suchen allezeit die grünsten und saftigsten Theile der Pflanze, wo sie ihre meiste und beste Nahrung finden; auch suchen sie die am meisten bedeckten Oerter, vor dem bösen Wetter sicher zu seyn. Wenn diese Thierchen groß und dick werden, muß man sorgfältig Achtung geben, daß ihnen kein Ungeziefer Schaden thue, oder sie tödte. Man muß sie rein halten, und gewisse Fäden von ihnen abmachen, welche wie Spinnengewebe über den Nopal gezogen sind; auch muß man sie sehr sorgfältig vor großer Kälte und Hitze, und vor schädlichem Regen und Wind verwahren, weil die feinen Cochenillen-Würmer, da sie sehr glatt sind, leicht davon sterben würden.

Was die Einsammlung und Einerndung der Cochenille betrifft: so sammlet man die Mütter, welche, wenn sie Junge geheckt haben, in den Nestern sterben, zuerst ein. Ungefähr 3 bis 4 Monathe hernach, nachdem es die Witterung zuläßt, wenn die ersten Jungen groß und dick genug geworden, und im Stande sind, wieder Junge zu hecken, und wenn sie auch schon einige geheckt haben, nehmen die Mexikaner dieselben von den Nopalen sehr vorsichtig mit einem Steckchen, an welches Haare, wie an einen Pinsel angemacht sind, hinweg. Wenn sie solcher Gestalt gesammlet, und hernach mit heißem Wasser, oder mit Feuer getödtet worden sind, wird dieses die zweyte, oder die erste Ernde der in freyer Luft aufgezogenen Jungen genannt. Abermahl 3 bis 4 Monathe darauf, wird die zweyte Brut der Jungen, welche auf dem Nopal gehecket worden, und welche, nachdem sie auf demselben groß und dick geworden, auch wieder einige Junge gehecket haben, wie die vorigen, gesammlet und eingeerndet; nur mit dem Unterschiede, daß man alsdann oft von der Pflanze viel Junge mit ihren Müttern wegnimmt. Diese letzte Sammlung, welche die Spanier Granilla nennen, weil so viel Junge darunter sind, wird für die schlechteste gehalten. Eine gute Anzahl dieser Jungen läßt man auf den Nopalen, trägt sie aber, wenn bald darauf die Regenzeit einfällt, mit dem Blatte, worauf sie sitzen, nach Hause, wo sie bis zur künftigen Fortpflanzung sorgfältig aufbehalten werden.

Das Tödten der Cochenillenwürmer geschieht auf zweyerley Art; nähmlich: in einem Korbe, den man in siedend Wasser tauchet, oder in Temascalen, welches kleine dazu gemachte Oefen sind, daß sie durch die Hitze darin sterben sollen. Einige verfahren hierin auch auf eine dritte Art. Sie tödten sie, indem sie dieselben auf Comalen, welches ganz flache Pfannen sind, rösten, unter welchen sie Feuer machen, und deren sich die indianischen Weiber bedienen, ihr Maizbrod darauf zu backen.

Diese

Diese drey unterschiedene Arten, die Cochenillenwürmer zu tödten, geben der Cochenille auch dreyerley unterschiedene Farben. Durch die erste Art mit dem heißen Wasser, werden sie braunröthlich, und sie verlieren davon die äusserliche Weiße, mit welcher die lebendige Cochenille gleichsam bedeckt war. Durch die andere Art, da sie in den Temascalen getödtet werden, werden sie aschfarbig und gesprenkelt, oder wie Jaspiß, sowohl wegen der natürlichen Weiße, welche sie umgab, als auch wegen der natürlichen durchscheinenden Blutfarbe der Cochenille selbst. Durch die dritte Art, da man sie auf Comalen röstet, werden sie schwarz, als wenn sie verbrannt wären.

Von dem vielen Hanthieren und Trocknen verändern diese Thierchen, ausser der Farbe, auch ihre Gestalt, und verlieren die Füße, ehe sie zu uns gebracht werden; welcher Umstand mit dazu beygetragen hat, daß man sie in so langer Zeit nicht für Thiere gehalten hat; jedoch läßt sich bisweilen, vermittelst eines Vergrößerungsglases, an ihnen noch ein Fuß wahrnehmen.

Hierbey ist noch anzumerken, daß 4 Pfund Mütter, welche, nachdem sie Junge geheckt haben, von sich selbst gestorben und dadurch mager geworden sind, wenn sie abgetrocknet worden, nur 1 Pfund geben, oder aus einem Pfunde 4 Unzen werden; daß aber 3 Pfund derselben, welche lebendig behutsam von den Nopalen abgenommen worden, wenn sie getödtet und abgetrocknet sind, auch ein Pfund geben.

Man sammlet in Mexiko auch von den wilden Nopalen in den Wäldern die Cochenille, und tödtet die Würmer in heißem Wasser; diese aber sind nicht so fein, und haben einen widrigen Geruch. Diese wird daher **wilde** oder **Feldcochenille**, Fr. Cochenille sylvestre, so wie jene, welche gehörig gepfleget und gewartet wird, die **Hauscochenille** genannt.

Allgemeine Reisebeschreib. B. IX, S. 247, f. XIII, 673, f. XVII. 725.

Dieses Insect ist ein wichtiger Handlungszweig für die Spanier, welche bekannter Maßen Mexiko besitzen. Man hat sehr wahrscheinlich berechnet, daß er manches Jahr einige Millionen Reichsthaler eintrage. Herr v. Neufville hat angemerkt, daß die Cochenille, man möge sie eine so lange Zeit aufheben, als man will, nicht verderbe, und, sie möge auch noch so alt seyn, dennoch allezeit so gut von Farbe sey, als die allerfrischeste.

Die beste Cochenille, welche man zum Färben gebrauchen will, muß nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Einschnitten oder Falten gleichsam schleimig, oder wie mit feinem Puder bestreuet seyn, glänzend und dunkel braunroth aussehen, den Speichel, wenn man sie käuet, ebenfalls braunroth färben, überdies schleimig, ein wenig bitterlich und zusammenziehend schmecken, und einen kaum merklichen etwas dumpfigen Geruch haben.

Man muß, nach Hrn. Savary, unter der Cochenille, folgenden Unterschied machen. Die Cochenille Mestèque, (von Mestèque, in der mexikanischen Provinz Honduras, also genannt, wo die besten Nopalplantagen sind,) ist die kostbarste, und wird zu den schönsten Färbereyen gebraucht. Nächst dieser folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale, und noch eine andere wilde, die man die gemeine wilde nennet, und welche von der indianischen weit unterschieden ist. Die Campetiane ist nichts anders, als das Ueberbleibsel von der ausgesiebten Mestèque, oder auch die Mestèque selber, welche bereits zum Färben gebraucht worden ist. Die Tesquale, oder auch Terrechalle genannt, ist die Erde, welche sich mit der Campetiane vermischt befindet. Da aber letztere Arten lange nicht von der Güte, und auch nicht so theuer, als die wahre Cochenille, sind: so werden sie nur zum Färben schlechter Zeuge gebraucht. Man findet auch zuweilen zu Cadiz in Spanien geborgene Cochenille, (Cochenille avariée) d. i. seine Cochenille, die vom Meer-Wasser, bey Gelegenheit eines Schiffbruches benetzt worden ist. Dergleichen Zufälle vermindern den Preis stark; denn das Meersalz greift die Farbe der Cochenille an, daß man solche zu nichts, als zum Purpur, brauchen kann, und auch dieser wird eben nicht der schönste.

Es kommt zu Cadiz die Cochenille gemeiniglich auf den Gallionen an, welche die Schätze aus Mexiko und

Peru

Peru dahin bringen, und wird von hier aus nach Holland, England und Marseille verführet, von wannen sie die französischen und anderer länder Specereyhändler und Droguisten erhalten.

Nach den von Hrn. Pörner über die Mischung und Bestandtheile der Cochenille angestellten, und im II Th. seiner chymischen Versuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunst, S. 247—271, beschriebenen Versuchen, besteht die Cochenille aus einer gallertartigen, öhlig-harzigen und salinisch-erdigen Substanz, welche, mit einander genau vereinigt, eine solche Mischung ausmachen, die sich sowohl mit wässerigen, als auch salinischen und brennbaren Auflösungsmitteln vereinigt, und denselben ihre Kräfte mittheilt. Ob nun wohl durch die Destillation eine beträchtliche Menge öhliger Theile aus der Cochenille erhalten werden kann: so sind dieselben dem ohngeachtet nicht frey, sondern zum Theil mit einigen sauern und feinen erdigen Theilen verbunden, und machen alsdann eine Art von harziger Substanz aus; zum Theil aber sind dieselben in geringer Menge mit etwas mehrern erdigen und sauern Theilen vereinigt, und verursachen die Mischung einer sehr feinen und gelinde zusammenziehenden Substanz. Ferner sind dieselben noch auf eine andere Art mit sauern und erdigen Theilen vermischt, und machen eine seifenartige Substanz aus. Die Vereinigung aller dieser Substanzen aber macht, daß die Mischung der Cochenille, überhaupt betrachtet, die Natur und Beschaffenheit einer besondern gallertartigen Substanz erhält, welche aber als eine mit zusammenziehenden salinischen und öhligharzigen Theilen verbunden, eine besondere Art einer Gallerte ausmacht, die zwar von dem Wasser keine Veränderung leidet, aber durch die übrigen Auflösungsmittel mehr und weniger verändert wird, so, daß sie alsdann die Natur und Beschaffenheit einer Gallerte verliert, und bald als eine salinische zusammenziehende, bald aber und vornehmlich als eine öhligharzige

Substanz, welche mit salinischen Theilen verbunden, und durch dieselben wirksam geworden ist, ihre Wirkungen äussert. Von andern rothfärbenden Körpern, als: dem Brasilienholze, dem Sandelholze und der Färberröthe, unterscheidet sich die Cochenille, ausser ihren Bestand-Theilen, auch darin, daß sie eine weit häufigere und feinere färbende Substanz enthält, und dieselbe durch die ganze Mischung vertheilt und mit den Behältnissen genau vereinigt ist; daher es denn geschieht, daß eine kleine Menge Cochenille eine sehr starke färbende Kraft hat. Boyle hat angemerkt, daß ein Gran 25000 Theile gefärbet hat; und Neumann färbte mit einem Gran Cochenill Extract 4 Pfund Wasser. Da aber die färbende Substanz der Cochenille vorzüglich mit feinen öhligen Theilen genau verbunden ist, und diese mit sehr feinen salinisch-erdigen Theilen eine genaue Vereinigung eingegangen haben: so erhellet auch aus dieser Mischung, daß das färbende Wesen nicht so leicht entbunden und verflüchtiget werden kann, und also durch dieselbe Farben zu erwarten sind, welche, wenn die färbenden Theile der Cochenille gehörig aufgeschlossen und wirksam gemacht worden sind, als besonders gute und dauerhafte Farben sich verhalten müssen. Siehe **Roth**.

Versuche mit Cochenille, in wiefern durch selbige Tuch oder Wolle Farbe erhalten kann; st. in Pörners Versuchen rc. a. ang. O. S. 273—315.

Versuche mit Cochenille, inwiefern durch selbige Kannefaß oder Baumwolle Farben erhalten: st. eb. das. S. 315—331.

Von den Seidenfärbern wird die Cochenille zum Blaufärben (s. Th. V, S. 632), zum Carmesinfärben (s. unter **Roth**), zu Violett (s. Th. V, S. 601), und zur Purpur- und Nelkenfarbe (s. unter **Roth**), gebraucht.

Meiner Gewohnheit nach, sollte ich hier ein **litterarisches Verzeichniß der vornehmsten Schriften von der Cochenille** beyfügen; ich verweise aber auf dasjenige, so ich bereits im IV B. des *Neuen Hamb. Magaz.* S. 481—489, habe einrücken lassen.

Ob

Ob man gleich die Novalen, auf welchen in Merixo die Cochenille gesammlet wird, wie die Versuche der Engländer und Franzosen gezeigt haben sollen, in Europa nicht fortbringen kann: so hat man doch bey uns verschiedene andere Pflanzen, an welchen diese oder doch eine ähnliche Art der Coccuskörner gefunden wird, und es käme nur auf fleißige Versuche an, ob wir nicht mit der Zeit durch unsere **einheimische Cochenille** so weit gelangen sollten, daß wir die ausländische entbehren könnten. Man findet dieses Insect in der Gestalt purpurrother, auch violetröthlicher Körner oder Bläschen, in der Größe des Hanfsamens, auch kleinere, an den Stängeln und Wurzeln verschiedener Kräuter, insonderheit desjenigen, welches man, eben dieser rothen Körner wegen, und weil dieselben sich um Johannis vornehmlich zeigen, im Deutschen Johannisblut nennet, ingleichem an dem kleinen Wegebreit, an dem Fünffinger-Kraut, am Erdbeerkraut, am Gänserich, am Habicht-Kraut, Mehlstrauch, an der Tormentill oder Blutwurz, an den Wurzeln der Pimpinelle, auch an den Mausöhrchen, wie ich bey Gelegenheit eines jeden Artikels darauf aufmerksam machen werde.

Cochenillen, Fr. Cocheniller, heißt bey den Färbern die Zeuge in eine von Cochenille gemachte Farbe legen.

Cochenillenbad, Cochenillendecoct, Fr. Cochenillage, heißt eine mit Cochenille abgekochte Färberküpe, worin die Tücher, Wolle und andere Zeuge auf Carmesin- oder Scharlachroth gefärbet werden. Siehe **Roth.**

Cocher, siehe **Kutscher. Treten.**

Cochevis. eine Hauben- oder gehaubte Lerche; siehe unter **Lerche.**

Cochlea, siehe **Schraube.**

Cochlea Archimedis, siehe **Wasser-Schraube.**

Cochlear, siehe **Löffel.**

Cochlearia, siehe **Löffelkraut.**

Cochlidium, siehe Wendeltreppe, im Art. **Treppe.**

Cochon,

Cochon, siehe Schwein.

Cochonnée, Cochonner; siehe Ferkeln.

Cockatoo, siehe Cacadu.

Coco, siehe Cocosnuß.

Cocoju, Cucuju, } siehe unter Acudia.
Cocopus, Cucupi, }

Cocon, das Bälglein oder Gehäuse, worein sich die Seiden-Raupen einspinnen, und worin sie ihren Balg ablegen und Puppen werden, von welchem Gehäuse hernach die Seide abgehaspelt wird. Siehe Seidenwurm.

Cocos, eine Art von einem Maße, dessen man sich absonderlich im Königreiche Siam, in Asien, zu flüssigen Sachen sowohl als zu Kornfrüchten bedienet; und ist eigentlich nichts anders, als die Frucht oder Nuß vom Cocosbaum, welche man recht trocken werden lassen, und die man von ihrem Marke ausgeleeret hat. Gleichwie aber diese Früchte nicht von einerley Inhalt, sondern einige geräumiger, andere aber enger sind: so mißt man den Inhalt derselben, oder so viel sie in sich fassen können, mit Cauris, oder den kleinen maldivischen Muscheln, aus, die in vielen indianischen Staaten zur Scheidemünze dienen (s. Th. VII, S. 736, fgg.). Es gibt Cocos, die wohl auf 1000 Cauris, und andere, die nur 500, und noch wohl weniger, in sich fassen können, welches eine Verringerung oder Vermehrung des Maßes verursachet.

Cocosbaum, siehe den folgenden Artikel.

Cocosnuß, Indianische Nuß, *L.* Cocos, Nux Indica, *Fr.* Coco, Noix de Coco, Noix d'Inde, ist die Frucht des in Ost-Indien wachsenden **Cocosbaumes**, oder **Cocosnußbaumes**, Cocos nucifera *Linn.* Palma Indica coccifera angulosa *C. B.* *Fr.* Cocotier, oder Coquo. Dieser Baum, welcher auf den ostindianischen Inseln Klapperbaum genennet wird, gleicht den Palmen, wächst an 60 bis 80 Schuh in die Höhe, und gleicht an Größe der Ceder, wird aber selten dicker, als ein

Mann,

Raum, daher auch von den Winden leicht umgewor-
fen werden kann. Sein Stamm, welcher gerade aus-
geht und keine Aeste hat, bestehet aus einem sehr zarten
und lockern Holze, welches viele Runzen hat, und gleich-
sam in Gelenke unterschieden ist. Weil er keine Aeste
hat, so machen die Indianer um denselben kleine Leitern
von Bänden, oder andern dergleichen Dingen, damit
sie desto leichter hinauf steigen können. Sein Gipfel
ist der einzige Theil, welcher beständig mit Blättern
bedeckt ist, die 1½ Schuh breit, und über 10 Schuh
lang, hart, dick und gleich sind, und deren Anzahl
die Gestalt einer Feder hat. Der Stängel, welcher
gleichsam einen bärtigen Bart trägt, ist 12 bis
14 Schuh lang; der Büschel aber, welcher die oberste
Spitze des Baumes, wie ein Federbusch bedeckt, be-
steht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern.

Aus den zartesten Fasern der Blätter werden schöne
Matten verfertiget, und durch ganz Indien verführet.
Die groben Rippen gebraucht man zu Besen. Das
mitten durchgehende Blattstiel, dient statt des Brenn-
holzes. Überdem werden die Häuser mit diesen Blättern
gedeckt, wie man mit vielen andern Blättern von dem
Geschlechte der Palmen-artigen Bäume thut. Man
fügt sie, wenn man die Dächer daraus machet, überaus
geschickt zusammen, so, daß solche Dächer den größten
Winden widerstehen, und die Regen, welche daselbst
zur Zeit, wenn die Winde ihren Strich vom Abend her
haben, sehr häufig sind, niemahls hindurch dringen kön-
nen. Die Blätter dienen nicht nur zum Obdach der
Wohnungen auf dem Lande, sondern auch auf den
Schiffen; auch tragen sowohl Manns- als Weibsperso-
nen dergleichen, als große Decken, um dadurch die un-
leidentliche Hitze der Sonnenstrahlen von sich abzuwen-
den, auf dem Haupte zu tragen. Ferner werden spani-
sche Regenmäntel daraus gemacht, um sich deren gegen
Hitze und Regen zu bedienen. Die malabarischen jungen

Frauen drehen diese Blätter, an ihren Ecken etwas verschnitten, zum Zierrath in die Ohren. Die Spitzen von den Blättern werden statt des Papieres und Pergamentes gebraucht, und es wird darauf mit Bambu-Nägeln, oder eisernen Griffeln, geschrieben. Endlich wird auch eine Menge von Hausrath und andern Dingen zu verschiedenen Bedürfnissen, wozu in Europa die Weide gebraucht wird, davon gemacht.

Die Blüthen des Cacosbaumes, welche den Kastanienblüthen gleichen, zeigen sich erst im fünften Jahre, und bald darauf die Früchte.

Oben am Wipfel, mitten unter den Blättern, steht ein Herz oder eine dicke Knospe, so an Gestalt und Geschmack viel ähnliches mit dem Blumenkohle hat. Es ist ein zwiebelhaftes, ganz weisses Mark, welches sich, wie Zwiebeln oder Knoblauch, leicht von einander absondern lässet. Es ist sehr saftig, süßen Geschmackes und angenehmer, als die besten Nüsse. Es wird entweder roh für sich, oder wie Sellerie Salat, mit Oehl, Essig und Pfeffer zubereitet, genossen. Man kocht es auch mit Hühnern und Rindfleisch, welches noch besser als Blumenkohl schmeckt. Es wird aber dieses Herz selten gegessen, weil der Baum, wenn man es ihm wegnimmt, absteht. Zwischen dem Herzen und den Blättern schlagen noch einige andere Knospen, Augen oder Fruchtsprossen, aus, woraus ein gewisser Saft gezogen wird, welchen die Malayen Cauac, oder wie Andere wollen, Tom, und die Malabaren Suri nennen. Wenn man den Saft daraus ziehen will, umbindet man die Spitze oder das Ende von einer solchen Knospe mit Bindfaden, schneidet dieses Ende, welches 3 oder 4 Finger breit über das Band hervor geht, die Quere durch, und hängt einen Topf oder Krug, oder eine Kürbißflasche, oder auch ein Bambusrohr daran, da denn der Saft (woraus hernach, wenn man die Knospe ganz gelassen hätte, eine Frucht gewachsen wäre) in ein solches Gefäß herab tröp-

felt,

felt, und zwar so lange, als sonst die Frucht zum Reifen Zeit haben müßte, hernach aber vertrocknet er wieder. So lange der Saft oder das Wasser tröpfelt, muß man es alle Abend und Morgen aus dem an der Knospe hangenden Gefäße ausgießen, indem man dessen den Tag über ungefähr 2 Töpfe voll, und nach der Größe und Stärke des Baumes auch wohl mehr oder weniger, bekommt. Dieser Saft wird in den meisten ostindischen Städten mit großem Gewinne verkaufet; noch größer aber ist er für diejenigen, welche, wie ich sogleich zeigen werde, Arak daraus destillieren. Derjenige Suri, welcher aus jungen Bäumen kommt, ist nicht so stark und spirituös, als der von erwachsenen und vollständigen Bäumen gesammlete; dahingegen letzterer auch nicht in solchem Ueberflusse, wie von jungen, zu bekommen ist. Er ist anfänglich, da er ausgezogen wird, und ehe er zu gähren anfängt, so süß und angenehm wie Weinmost, wie er denn auch, gleich dem Weine, trunken machen kann; er muß aber sofort frisch getrunken werden, weil in 24 Stunden seine Süßigkeit sich in eine Essigsäure verwandelt. Aus diesem Suri-Safte, ehe er noch die Säure bekommt, machen die Europäer ihr warmes Massac-Getränk. Man nimmt nähmlich einen Theil dieses frischen Suri, und den vierten Theil Arak (oder dieses destillirten in Brannt-wein verwandelten Suri) mit etwas Zucker vermengt, und kocht etwas Kamelheu (Schoenanthum) mit darunter, welches ihm einen angenehmen Geschmack ertheilt. Nachdem der Zucker wohl abgeschäumet, und ½ Dutzend frische Eyerdotter, nebst etwas frischer Butter darunter geschlagen, und mit gestoßenem Zucker, Muskatenblüthe und Cardamomen abgewürzt worden, wird es, so warm als Thee oder Kaffee, getrunken.

Wenn aber der Suri in eine Säure übergegangen ist, wird folgender Maßen Essig daraus bereitet. Man setzt das Geschirr, worin der Saft aufgefangen worden ist, 12 bis 15 Tage in Kalk, da denn, währender Gährung,

vieler Schaum ausgestoßen wird, eine aschfarbige Materie aber zu Boden fällt, und der Surisaft in einen Essig verwandelt wird, welcher öfters stärker, als Wein-Essig, ist, und die Perlenmutterschalen, gleich dem Scheidewasser, angreift. Man bedient sich dessen in Indien zu Salaten und andern Speisen; auch werden darin die Achiar, Mangas, und andere Früchte mehr, eingemacht.

Aus dem Surisafte wird ferner auch ein Zucker, Jagra genannt, bereitet. Man wirft nähmlich etwas Kalk hinein, und kocht ihn so lange, bis er sich verdicket, wobey er beständig mit einem Löffel umgerührt wird. Man bekommt solcher Gestalt einen röthlichen Zucker, welcher aber, wenn zu wenig Kalk darunter gemischet wird, nicht zu erhalten ist. Hat er hingegen aber auch zu viel Kalk, so ist eben dieses zu befürchten, es sey denn, daß er öfters, und etliche Tage hindurch, in neue Geschirre abgeseihet, und der Kalk wieder davon genommen werde, da man denn einen weißen Jagrazucker bekommt.

Nebst dem Essig und Zucker liefert auch der Suri-Saft, wenn er destilliert wird, einen Branntwein, welchen die Indianer Knip oder Cula nennen, aus welchem durch abermahlige Destillation der Arak entsteht, womit in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Diejenigen Sprossen, welche zum Fruchttragen gesparet werden, treiben eine Traube von 10 bis 15 Früchten oder Nüssen. So lange diese Früchte halbreif sind, werden sie von den Malabaren Elevi, und von den Portugiesen Lagnehs, genannt. In diesen ist ein überaus schmackhaftes Wasser in großer Menge befindlich. Das Trinken desselben, so viel man will, schadet nicht; denn es löschet nicht allein den Durst, sondern hat auch diese Tugend, daß es andere ungesunde Wässer und böse Feuchtigkeiten, ja die Wassersucht selbst, von dem Menschen, ohne einige Schmerzen, durch den Urin abführet. Es ist bey den Indianern ein ganz gemeiner Trank, indem das ganze Jahr hindurch grüne Cocos-

Nüsse

Nüsse zu haben sind, worunter einige, nach Beschaffenheit ihrer Größe, zu 1 bis 1½ Nößel, oder 3 bis 4 Pfund von solchem Wasser in sich halten, welches, wenn man diese Frucht mit einem scharfen Messer eröffnet, und sobald es nur einige Luft bekommt, wie eine Fontäne etliche Ellen hoch über sich in die Höhe springt. Dieses Wasser, dessen, wegen seiner besondern Kräfte und Tugenden, viel verkaufet wird, ist, wenn die Frucht noch jung, oder grün und frisch ist, und da sie aus dem Baume kommt, von einem guten und annehmlichen Geruche, und etwas zuckerhaften Geschmacke, welcher aber, nachdem die Frucht älter wird, und da ihre Schale sich zu formiren anfängt, immer widerlicher wird, bis auf die Zeit, da es so weiß, wie Molken, und ganz dick wird. Denn, wenn man das erste Wasser ausgetrunken hat, oder auslaufen lassen, so pflegt sich an der inwendigen Lagnehsschale, als einen halben Finger dick, ein dicker weißer Saft, fast dem Milchrahme gleich, anzuhängen, welchen die Indianer insgemein Cochana, die Holländer aber Liplap nennen, und welcher am Geschmacke so gut, als unser rechter Milchrahm, seyn soll.

Will man aber die Lagnehs reif werden lassen, so entstehen alsdann daraus die indianischen Cocos-Nüsse, welche einen Kinderkopf groß, äusserlich mit einem Baste und einer faserigen Schale umgeben sind, worin eine große und ovalrunde Nuß mit erhabenen Striemen, gleichsam in drey Theile getheilt, anzutreffen ist, welche eine harte holzichte, einen Messerücken dicke, und oben mit drey Löchern versehene Schale hat, darin ein süßer und weißer Kern steckt. Wir wollen diese verschiedene Theile der Cocosnuß, wegen des besondern Gebrauches, welcher davon gemacht wird, näher betrachten.

Die äussere Schale, in Malabar Cayro genannt, die aus einem dem Hanfbaste ähnlichen Gewebe besteht, ist anfangs grün, wird hernach, wenn sie reif zu werden anfängt, gelb, und endlich braun. Aus dem faserigen

Gewebe, Fr. Brout du Cocos, bereitet man eine sehr feste Art Hanf, den man an vielen Orten im Orient auf gleiche Art spinnt, wie man in Europa mit dem Hanfe und Flachse thut, woraus man sodann allerley Strickwerk, und sonderlich sehr gute Schiffseile machet, die an 50 Klafter lang, und fast einen halben Mann dick sind, auch sich im Salz- oder Meerwasser gut aufbehalten lassen, im Regenwasser aber, wenn sie nicht gut gepicht werden, verderben; wie denn auch die holländische Compagnie in Indien vieles davon gebrauchet.

Die zweyte Schale ist sehr glatt, sieht vor ihrer Reife weiß aus, wird aber nachher braun, und sehr hart. Am Stiele ist sie einiger Maßen eckig. Aus dieser mittlern Schale werden in Japan verschiedene Dinge, z. E. Trink-Gefäße, Zuckerschalen, Punschlöffel, Pulverflaschen, Dosen, Knöpfe an die spanischen Röhre, absonderlich, wenn sie äusserlich schön poliert werden, u. d. gl. verfertiget. Insonderheit machen viele Künstler zu Dieppe, in Frankreich, die das Elfenbein so gut zu bearbeiten wissen, aus diesen Schalen sehr artige Arbeiten, die sie an verschiedene französische Oerter, sonderlich aber an die Krämer nach Paris, verschicken. Was von diesen Schalen abgeht, kann man entweder zu Tintenpulver brauchen, oder zu Kohlen verbrennen, welche den Goldschmieden sehr dienlich sind. Die Schalen braucht man auch zu einem Maße, zu flüssigen Sachen sowohl, als zu Kornfrüchten, wie oben S. 208 erwähnt worden ist.

Die dritte oder innerste Schale ist weiß, und nicht viel härter als eine ungekochte Rübe.

Das inwendige Mark oder der Kern; wird in alten Nüssen fester. Es bleibt auch noch wohl ein klares Wasser in der Höhle; allein, dieses ist bey weitem nicht so gut, wie das erstere, dessen oben S. 210, f. gedacht worden ist. Dieses Wasser wird in den jährigen Nüssen, wenn sie auch schon von dem Baume abgenommen worden, und etliche Monathe an der Luft gehangen haben, ent-

entweder dick, und zu einer runden Substanz, wie ein weißer Apfel, welcher schwammig und leicht ist, aber süß schmeckt, und wie Mandeln riecht; oder es vertrocknet endlich darin ganz und gar, und es entsteht mit der Zeit daraus eine feste und harte Materie, fast wie eine Art von einem Mandelkerne, der insgemein von der Dicke und Ründe eines in seine Schale eingeschlossenen Apfels ist; daher denn fast alle solche Nußkerne, die zu uns heraus gebracht werden, hohl und leer sind. Die Einwohner in Ost-Indien essen nur aus den grünen Nüssen das Mark, weil es mürbe und lieblich ist, mit Jagra. Dieses Mark oder Fleisch wird mit einem Sparel oder Löffel heraus gezogen, und in frisches Wasser geworfen, welches davon so weiß wie Milch wird. Mit diesem Milch-Wasser kochen sie Hühner oder anderes Fleisch, welches eine wohlschmeckende Brühe gibt. Sie kochen auch den Reiß darin, wie in Milch. Auf der Küste von Canara bedienen sie sich der Früchte an statt des Brodes.

Nach Herrn Kalm's Berichte, in seiner Reise nach dem nordlichen Amerika, S. 501, ist dem Seeräuber Angrias fast kein einziges europäisches Schiff entgangen, weil er seine Schiffe nur 1 Monath im Meer gelassen, und sodann mit entzwey geschnittenen Cocosnüssen, so weit sie im Wasser gegangen, abreiben lassen, da denn das Schiff theils durch das Reiben, theils durch das Oehl über die Maßen glatt geworden, und geschwinder gelaufen ist.

Aus dem Cocoskerne wird ein doppeltes Oehl von den Indianern gepresset; eines aus den frischen, welches gelinde laxiert; das andere aus den dürren oder etwas gerösteten Kernen, welches sie nicht allein in den Lampen brauchen, sondern auch bey contracten Gliedern anwenden; auch salben sie sich die Haare damit ein, welches sie glänzend, gleich und leicht zu kämmen macht, nicht weniger von allem Unflathe rein erhält. So sollen sie auch aus der obersten Rinde der Cocosnüsse einen dergleichen öhligten Saft pressen, welcher gegen Nervenkrankheiten dienlich ist, und die Würmer im Leibe tödten, auch die damit beschmierten Gewehre vor dem Roste verwahren soll.

Endlich soll auch das Harz, welches aus dem Cocosbaume schwitzt, und bräunlich, durchsichtig, und eines fetten Geschmackes ist, gute Heilkräfte besitzen.

Es wird der Cocusbaum auf allen Inseln und See-Küsten in Ost-Indien, in der Südsee, und an einigen Orten in Amerika, sehr häufig gefunden, und wegen seiner großen Nutzbarkeit überall, vornehmlich aber an niedrigen, ebenen und feuchten Oertern gepflanzet. Die Pflanzen werden durch Einsetzung der Nüsse gezogen, welche man an solche Orte setzen muß, wo sie bleiben sollen; denn das Versetzen vertragen sie nicht wohl, wenn sie nicht mehr jung sind, weil ihre Wurzeln tief und weit in den Boden sich ausbreiten; und wenn diese abgebrochen werden, so gehen die Pflanzen meistentheils zu Grunde, welches bey den meisten Arten der Palmbäume geschieht.

Wenn jemand Pflanzen von dieser Sorte haben will, so muß er sich frische Nüsse von dem nächsten Orte, wo sie wachsen, kommen lassen. Diese müssen, nach ihrer Ankunft, in ein warmes Beet von Gärberlohe gegraben, und auf die eine Seite geleget werden, damit diejenigen Triebe, welche aus einer von den drey Höhlungen heraus kommen, nicht durch die Nässe beschädiget werden; sodann bedeckt man sie ungefähr 6 Zoll tief mit Lohe. Wenn die Nüsse gut sind, werden sie, in dieser Lage, in 6 bis 8 Wochen treiben; alsdann muß man sie behutsam heraus nehmen, und sie einzeln, in besondere mit Küchengartenerde angefüllte Töpfe setzen, die Töpfe aber im Glashause in das Lohbeet graben, wo die Pflanzen auch beständig bleiben müssen, indem sie zu zart sind, als daß sie in einer andern Lage fortkommen könnten. Wenn die Pflanzen in ihrem Wachsthume zunehmen, muß man sie in größere Töpfe oder Kübel setzen, und sich dabey in Acht nehmen, daß man ihre Wurzeln nicht beschädige.

Ausser der gemeinen, runden und jetzt beschriebenen Cocosnuß, gibt es noch eine andere, aber seltene Art, welche insgemein **maldivische Nuß, maldiver Cocosnuß,**

cosnuß, oder indianische Giftnuß, genennet wird. Sie ist der vorigen fast in allem gleich, nur daß sie äusserlich wie ein Herz aussieht. Man nennet sie auch sonst Tavarcare; weil aber die Chineser solche als einen Abgott in ihren Häusern bewahren, und sie aller Orten aufsuchen, so ist sie schwer zu bekommen. Wenn von dieser Nuß der Bast abgesondert worden, ist sie gemeiniglich so groß, als eine Birn, ovalrund, und an beyden Orten zugespitzt, hart, schwarz und glänzend, glatt und poliert, und hat, nach der Länge hin, drey erhabene Rippen. Der trockne Kern wird sehr hart und weiß, in etwas bleich, hat obenauf viele Risse, ist gar löcherig, und ohne Geschmack. Dieser Frucht wird von den Einwohnern der maldivischen Inseln eine große Kraft wieder die Kolik, Lähmung der Glieder, fallende Sucht und wieder Nervenzufälle, zugeschrieben. Sie verursachet ein gelindes Erbrechen. Sie geben auch das Wasser zu trinken, welches sie in diesen Nüssen aufbehalten, und wozu sie etwas von dem Kerne gethan haben. Insonderheit aber wird der Keim, oder die Gemma Nucis Maldivensis, in Indien deswegen hoch gehalten, und nicht allein, wie der übrige Kern, gegen allerley Gift, Fleckfieber, u. s. w. gerühmet, sondern auch gar für eine Panacee gehalten. Er findet sich in der Mitte des Kernes, wie ein Auge, in der Größe eines kleinen Taubeneyes, ist hart, glatt und glänzend wie die Perlen, meistentheils gelb, nur an dem einen Ende etwas weiß.

Cocospflaumenbaum, oder vielmehr **Cocospflaumenstrauch**, in Indien, ist 8 bis 9 Fuß hoch, und hat auf allen Seiten viele Aeste, die sich ziemlich ausbreiten. Die Rinde ist schwarz und glatt, und die Blätter sind ziemlich groß, länglichrund und dunkelgrün; die Früchte beynahe so groß, als Pflaumen, aber rund, und von Farbe einige schwarz, andere weiß, und noch andere röthlich. Ihre Haut ist sehr dünn und glatt, das Fleisch aber weiß, weich und schwammicht, daran man eher

saugen, als es zerbeissen kann: insgemein sind sie süß und angenehm, werden auch für sehr gesund gehalten.

Cocou siehe **Guckguck.**

Cocquelicot, wilder Mohn: siehe unter **Mohn.**

Cocodrile. siehe **Krokodill.**

Cocu, siehe unter **Schlüsselblume.**

Codebec, Fr Caudebec, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren.

Diese Hüte heißen also, weil die erste Art davon zu Caudebec, der Hauptstadt des Landes Caux, in der Normandie, fabricirt worden ist.

Coditum, siehe **Lehde.**

Codicill, siehe unter **Testament.**

Coeffe, siehe **Coiffe.**

Coelifolium Himmelsblatt s **Gallerte**, ein Pflanzengeschlecht.

Cöllnisch Bier, siehe Th. V, S. 17.

Cöllnische Erde Cöllnische braune Kreide; s. **Umber.**

Coena, siehe **Abend-Essen.**

Coeur de boeuf, siehe unter Annona.

Coeuret, eine Herzkirsche; siehe unter **Kirsche.**

Coffee, siehe **Kaffe**

Coffre. siehe **Bauch. Karren** an der Presse der Buchdrucker. **Koffer.**

Coffre-fort, siehe **Geld-Kasten.**

Coffre-fort d'Allemagne, Cassenschloß; s. Th. VII, S. 687, f.

Cogmoria, Cogmorie, heißt eine sehr feine Art Nesseltuch, welches die Engländer aus Ost-Indien bekommen. Das Stück ist 16 Ellen lang, und $\frac{7}{8}$ breit.

Cognac, **Coignac**, eine vorzügliche Art Franzbranntwein, welcher in der Stadt Cognac, in Angoumois, gemacht wird.

Cognasse. Cognassier; siehe **Quitte.**

Cognee. Coignée, eine Breit- oder Holz-Axt; siehe **Beil.**

Cognoir, siehe **Treibholz.**

Cohi, ein siamisches Kornmaß, welches 40 Sestes oder 100 Cattis gleich geschätzt wird, mithin ungefähr 5000 Pfund wiegt.

Coiau, Coier; siehe **Aufschiebling.**

Coiffe, Coiffüre, der Kopfputz des Frauenzimmers; besonders auch der Haarputz, oder die Aufsetzung der Haare bey dem Frauenzimmer. Siehe **Frisiren. Haube. Helm. Kopfzeug.**

Pro Memoria in Sachen der Damen-Coeffeurs in Paris, gegen die Barückenmacher daselbst; aus den Causes amusantes & connues, Paris 1770, st. im 54 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Coignac, siehe **Cognac.**

Coignasse, Coignassier; siehe **Quitte.**

Coignee, siehe Cognée.

Coin, siehe **Ecke. Eckstämpel. Keil. Münzstämpel. Quitte. Stämpel** der Goldschmiede und Zinngießer. **Strumpfzwickel.**

Coins, siehe **Eckfacetten.**

Coins du cheval, die vier Eckzähne eines Pferdes; siehe unter **Zähne des Pferdes.**

Coix Linn. siehe **Hiobsthräne.**

Colarin, Colier, Obersaum; siehe unter **Saum.**

Colbergisches Bier, Black genannt; s. Th. V, S. 30.

Colchicum, Fr. Colchique; siehe **Zeitlosen.**

Colebrilla, siehe **Fadenwurm**, No. 1.

Colibrit, oder das **Colibritchen**, ein amerikanischer Vogel, welcher wegen seiner Natur, Schönheit, Nahrung und Kleinheit, ein wahres Wunder der Natur ist.

Das Vaterland dieser Vögel, sind die wärmsten Gegenden von Amerika, und sie halten sich, das ganze Jahr durch, in großer Menge in den Wäldern daselbst auf. Der ganze Leib sammt den Federn ist nicht viel größer, als eine Haselnuß, ein Maykäfer, oder eine große Fliege, daher man ihn auch die Vogelfliege, Fr. Oiseau-mouche, nennet. Er ist aber von so schönen Federchen, daß sein Hals, seine Flügel und sein Schnabel den Regenbogen vorstellen; auch sind seine Farben so lebhaft, daß es scheint, als ob sie in gewissen Stellungen, und vornehmlich die Männchen unter der Kehle, Feuerstrahlen von sich schössen, daher die Benennung

Digitized by Google

Sonnenvogel entstanden ist. Es gibt viele Arten derselben von unterschiedener Größe, und man unterscheidet sie nach der Beschaffenheit ihrer Schnäbel, oder nach der Verschiedenheit ihrer Federn. Sie fliegen dermaßen schnell, daß man sie kaum sieht, wenn sie durch die Luft streichen. Sie bewegen auch im Fluge ihre Flügel nicht wie andere Vögel, sondern halten dieselben beständig gerade ausgestreckt, wie die Bienen, und machen, wie die Hummeln, eine Art von Gesumse, daß man sie weit eher hören, als sehen kann, weshalb sie auch unter den Nahmen Brummvogel, Hummelvogel, und Sumser, bekannt sind. Sie heißen auch Blumen-Hacker, Blumenvogel, Honigsauger, und Honigvogel, L. Mellisuga, weil sie bloß vom Blumensafte leben, den sie mit ihren Züngelchen aussaugen, welches viel länger, als der Schnabel, aber nicht dicker als ein feines Nädelchen, und inwendig wie ein Rohr hohl ist. Sie bewerkstelligen dieses, indem sie sich mit den Flügeln eine geraume Zeit schwebend in der Luft halten. Insonderheit sind sie in die Blüthe der Ananas, und den süßen Honigthau, welchen diese Frucht ausschwitzt (s. Th. II, S. 63, f.), dermaßen verliebt, daß sie daber öfters anzutreffen sind, wie sie denn auch eben deswegen Ananasvogel genannt worden sind.

Sie hängen ihre Nester frey in der Luft an einigen kleinen Zweigen, wodurch sie einiger Maßen für den Regen gesichert werden. Diese Nester sind ungefähr halb so groß als ein Hühner-Ey, aus kleinen Holzfasern wie ein Korb geflochten, und mit Baumwolle und Mos sauber und zart ausgefüttert. Sie legen niemahls mehr als zwey weiße, gelbgetüpfelte Eyer, von der Größe der grauen Erbsen, oder der großen Zahl-Perlen.

Man fängt diese Vögel mit Leimstangen, oder schießt sie mit Sand; am sichersten bekommt man sie unverletzt, wenn man sie mit einer Wasserspritze bespritzt.

Die

Die Vögelchen in Surinam essen keine andere Pflanze, als diese. Ob sie gleich im Tode viel von ihrer Schönheit verlieren, so behalten sie doch so viel, daß die Damen sie, nachdem sie eingebalsamet worden, mit den Federn in den Ohren, als ihre schönsten Ohrgehänge, tragen. Auch halten die Amerikaner ihre Federn, vornehmlich die von der Brust, sehr hoch, und wissen sie artig mit Gold zu verarbeiten, und legen damit die Bilder der Heiligen aus. In Europa dienen die Colibrien nebst ihren Nestern zu einer Zierde für die Naturaliencabinette.

Collätchen, siehe Flitterstaat.

Colik, siehe in K.

Colik, (Wind) siehe Blähungen.

Colique, eine Art Porzellanschnecken; siehe Cauris.

Colis, wird zuweilen in diesen und andern Handelsplätzen, statt des italiänischen Collo gesagt, d. i. Päcke oder Ballen mit Kaufmannswaaren. Siehe Collo.

Colle, Fr. Colle; siehe Leim.

Collaterenen, eine Art des Baumschwamms; siehe unter Pfifferlingen.

Collation, Fr. Collation, nennet man: 1) ein leichtes Abendessen, welches an Festtagen (wo man den Tag eigentlich nur Eine Mahlzeit thun darf), die Stelle der gewöhnlichen Abendmahlzeit vertreten soll. Oder auch 2) jede andere Mahlzeit, die zwischen der Zeit des Mittagessens und Abendessens gegeben wird; eine Nachmittags- oder Vespermahlzeit; eine Zwischenmahlzeit. Oder auch 3) ein wirkliches Abendessen, welches man aber deswegen keine ordentliche Mahlzeit nennen will, weil es etwann in einer kleinen Anzahl Gerichten, oder auch nur in kalten Speisen und Erfrischungen, besteht.

Collationiren, Fr. Collationner, eine Abschrift mit dem Originale vergleichen, oder auch, zwey andere Schriften gegen einander halten, um versichert zu seyn, daß sie durchaus, den Sachen und Worten nach, von einerley Inhalt sind.

Col-

Hierbey kann man auf eine gedoppelte Art verfahren: 1) daß man beydes, das Original und die Abschrift, vor sich lege, vom Anfange bis zu Ende, immer ein kleines Stück aus dem Originale auf einmahl lese, und darauf sogleich eben dieses in der Abschrift von Wort zu Wort nachsehe; 2) daß eine Person nur das Original, und die andere nur die Abschrift vor sich habe, wobey die eine ihr Exemplar nur ablieset, und die andere genau Achtung gibt, ob auch alles so in ihren Exemplaren stehe.

Besonders bey den Buchdruckern, Buchhändlern und Buchbindern, heißt **collationieren**, die Bogen eines ungebundenen Buches nach der Signatur untersuchen, um zu erfahren, ob es vollständig (complet) ist, und die Bogen in der gehörigen Ordnung liegen.

Vom Collationieren oder Durchblättern eines rohen Buches, s. Anweis. zur Buchbinderkunst, 1 Abtheil. Leipz. 1762, 8. S. 5—10, und 63.

Collatsche, eine Art eines runden Gebackenen; siehe **Kolatsche**.

Colle, siehe **Leim**.

Colle de farine, siehe **Kleister**.

Colle de poisson, siehe **Hausenblase**.

Collecten, nennet man überhaupt Gelder, welche zu den Zwecken einer Gesellschaft von den Gliedern derselben nach gewisser Anlage zusammen gebracht werden. Daher das im gemeinen Leben übliche Zeitwort **collectieren**, sowohl **eine Collecte**, freywillige oder befohlene Gaben **sammeln**, als auch active, **die Unterthanen collectieren**, d. i. sie besteuern, eine Abgabe anbefehlen.

Wenn in der bürgerlichen Gesellschaft, alle Macht für das gemeine Beste zu sorgen, und die dazu gehörigen Gelder und andere Mittel durch Anlagen auf alle Glieder aufzubringen, entweder auf ordentlichen Fuß gesetzt, oder nach Gutbefinden dem Regenten überlassen ist: so ist dieser es eigentlich, dem das Recht seine Unterthanen zu collectieren zukommt, und der eben deswegen ein wachendes Auge zu haben befugt ist, daß dieselben sich nicht zum Theil durch freywillig unter sich ausgemachte Collecten zu den allgemeinen Landes-Anlagen selbst entkräf-

kräften, oder solche gegen die Absichten der großen bürgerlichen Gesellschaft, davon sie nur kleine Theile sind, anwenden, oder wenn sie von andern einem Theile aufgeleget werden, damit auch diese nicht durch das Collectieren die Unterthanen aussaugen.

Ob daher gleich auch insbesondere den Handwerkszünften und Innungen, zu ihren besondern Zunftzwecken, da man Zunftrechte verstattete, auch von der hohen Landesobrigkeit nachgelassen werden mußte, gewisse Collecten und Geldstrafen von ihren Gliedern zu gemeinen Ausgaben zu ziehen, so kann doch, nach jetzt gedachtem hohen landesherrlichen Rechte, den Zünften unmöglich ohne Aufsicht und ohne gewisse Schranken verstattet werden, Collecten unter sich auszumachen und anzulegen, sondern es müssen 1) die Arten der Collecten bestimmet, und das Quantum von der Obrigkeit festgesetzet werden; 2) müssen sie auch recht angewendet und berechnet werden; über beydes aber 3) der Obrigkeit das Recht der Aufsicht und Direction zukommen. Diejenigen Collecten der Zünfte, welche beständig bestimmt sind, heissen die ordentlichen; und diese werden insgemein zu den Almosen, zur Versorgung der Wittwen und Waisen, der Kranken, der verarmten Glieder, und der Aufnahme der Kunst, der Schönheit und des Debits ihrer Arbeit, zum Abtrag einiger Innungs-Abgaben in andere kirchliche und bürgerliche Cassen, wie auch zur Besoldung und Belohnung derjenigen Personen, die an der Ordnung der Zunft und ihren Einrichtungen arbeiten, gewidmet, das Quantum gesetzet, u. s. f.

Collegium, l. Collegium, Fr. Collège, eine jede zu einem gewissen Zwecke und besondern Geschäften bestimmte Gesellschaft mehrerer, wenigstens dreyer, Personen; diese Personen selbst als ein Ganzes betrachtet, und der Ort wo sich dieselben versammeln.

Ein **Collegium** ist von einem Corpus unterschieden; denn jenes besteht in etlichen Personen, dieses aber in etlichen Collegiis.

Collegium, (Forst-) siehe in F.

Collegium medicum & chirurgicum, von dessen Nutzen in einem State, siehe **Medicinal-Anstalten**.

Collet, Fr. Collet. 1) Derjenige Theil der Kleidung, welcher um den Hals geht. In dieser Bedeutung sagt man

man nur noch im gemeinen Leben, jemanden bey dem Collete fassen. 2) Eine Art von Kamisölern, ohne Aermel und Taschen, die insgemein von Büffel- oder andern Thierhäuten gemacht sind, und welche noch ein Theil Kriegsleute, die bey der Cavallerie dienen, zu tragen pflegen.

Collier, siehe **Halsband. Kummet.**

Collo, ein italiänisches Wort, bedeutet bey den Kaufleuten so viel, als ein Stück, Kiste oder Ballen Waaren. Siehe auch Colis.

Collybus, siehe **Aufgeld.**

Colmar, Colmars, Colmart, eine Art **Birn**; s. Th. V, S. 466.

Colmarkraut, siehe Anagallis.

Colocasia, siehe Th. II, S. 475.

Colochinte, Colocynthis; siehe **Coloquinthe.**

Colombe, siehe **Fügebank. Taube.**

Colombier, siehe **Taubenhaus.**

Colombin, Columbinfarbig, Taubenhalsfarbig, Fr. Colombin, gorge de pigeon, eine bleiche Purpur-Farbe, die dem Violet sich nähert, dergleichen viele Tauben am Halse zu haben pflegen.

Die künstliche entsteht aus der Vermischung des Blauen mit dem Carmesin, sonderlich wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinstein gekocht werden; denn geschieht es weniger, so bekommt man Grieß-Farben.

Colombine, siehe **Blei-Stein.**

Colomnes, Colonnes, oder **Piasters-Colonnes,** Span. Colunario, nennet man im spanischen Amerika die Piasters, welche in Potosi gepräget werden, weil sie auf einer Seite die berühmten Columnen oder Säulen Herculis haben, mit der Devise: Plus vltra. Man zieht sie den mexikanischen vor, nicht zwar, als ob sie von einem höhern Gehalte wären, sondern weil sie mit keinem Firnisse überstrichen sind. Die von Ferdinand VI,

VI, wiegen genau 1 Unze Silber, und sind in England wohl bekannt. Siehe **Piaster**.

Colon, **Colonist**, siehe **Colonie**.

Colonell=Fractur, eine Art deutscher Lettern; siehe unter **Fractur**.

Colonie, Pflanzstadt, L. Colonia, Fr. Colonie, ein Ort der von Ausländern angebauet worden; ingleichem diejenigen fremden Einwohner, welche sich an einem fremden Orte niederlassen, als ein Ganzes betrachtet. Das Mitglied einer fremden Colonie, wird ein **Colonist**, oder Pflanzer, L. Colonus, Fr. Colon, genennet. Man errichtet die Colonien entweder in entfernten Gegenden, oder im eigenen Lande.

I.

Die ersten sind nichts anders, als eine Anzahl Menschen beyderley Geschlechtes, und von allerley Stande, die aus einem Lande oder einer Stadt aus und in ein ander Land, oder eine andere Stadt zieht, um sich allda niederzulassen, das Land zu bauen, wie auch Handel und Gewerbe zu treiben.

Man kann zwey **Gattungen der Colonie** unterscheiden. Die erste geschieht aus Noth, vornehmlich um folgender Ursachen willen: 1) Wenn ein Volk, das sich zu sehr vermehrt hat, und folglich in dem Lande, in welchem es wohnt, nicht hinlänglichen Unterhalt findet, entweder ganz, oder zum Theil, aus demselben auszieht, und sich in ein ander Land wendet, wo es mehrern Unterhalt für sich zu finden hoffet. 2) Wenn ein Volk, das in einem rauhen und schlechten Lande wohnt, ein angenehmeres und besseres Land zu seinem Aufenthalte suchet. 3) Wenn ein Volk von einem Feinde, welcher das Land oder die Stadt verwüstet, oder solches nicht neben sich leiden will, aus dem Lande oder der Stadt gejaget wird. 4) Wenn ein Volk um der Religion, oder verschiedener anderer Ursachen willen, gar zu sehr gedrücket wird, und daher auszieht, und eine andere Wohnung suchet. 5) Wenn

verschiedene Personen um ihres Verbrechens willen nach andern unbewohnten Ländern zur Strafe versetzet werden.

Eine andere Art sind diejenigen, **welche die Erweiterung des Handels und den Anbau gewisser Länder zur Absicht haben**, dergleichen diejenigen sind, welche die Portugiesen, Spanier, Franzosen, Engländer, Holländer, und einige andere europäische Nationen, seit zwey Jahrhunderten nach Asien, Afrika und Amerika, geführt haben, und noch jetzt ausführen, theils um vermittelst derselben einen ordentlichen Handel mit den Einwohnern dieser Länder zu unterhalten, oder das Land daselbst zu bauen, Zuckerrohr, Indig, Kaffe, Gewürze, und andere dergleichen kostbare Waaren, welche Europa so hoch schätzet, und welche der europäische Erdboden hervor zu bringen nicht im Stande ist, zu pflanzen.

Die vornehmsten von diesen Colonien, sind: 1) in Amerika, sowohl in dem mitternächtigen als mittägigen Theile dieses Landes, sonderlich in Peru, Brasilien, Mexiko, Canada, Missisipi oder Louisiane, Acadien, Virginien, Neu-England, die Hudsons-Bay, die antillischen Inseln, St. Domingo, und die andern großen Inseln; 2) in Afrika, die Insel Madagascar, das Vorgebirge der guten Hoffnung, das grüne Vorgebirge, die Inseln bey diesem Vorgebirge, und alle die weitläuftigen Küsten, die sich von diesem Vorgebirge bis an das rothe Meer erstrecken; und endlich 3) in Asien, das so berühmte Batavia, der Holländer; Goa und Diu, der Portugiesen, und einige andere weniger beträchtliche Colonien der Franzosen, Engländer und Dänen.

Eine solche ausländische Bevölkerung heißt **Colonien aussenden, oder Pflanzstädte anlegen.**

Die Aussendung allzu starker Colonien, ist eine der Hauptursachen der Entvölkerung eines States. Ich sage mit Bedacht: allzu starker; denn sonst sind die Colonien einem State mehr nützlich, als schädlich. Ihr Nutzen besteht: 1) in der größern Consumtion der Landes-Producte, die ein Stat seinem Pflanzorte zuschickt; 2) in Erweiterung der Schifffarth und Vermehrung der dazu

zu erforderlichen Handwerken; 3) in der Aussicht einer größern Menge Waaren, welche die Colonien nöthig haben; und 4) in einem starken Ueberflusse von natürlichen und durch die Kunst hervor gebrachten Waaren, welche die Pflanzstädte dem Hauptsitze zusenden, und die dieser wieder an andere verhandelt.

Einige Colonien haben nur den Handel, und nicht aber die Eroberung und den Anbau begränzter Länder zur Absicht. Die alten Colonien der Aegypter, Phönicier, Griechen und Carthaginienser, waren großen Theils von einer solchen Einrichtung; und in unsern Zeiten sind viele von denen Plätzen, welche die Engländer, Portugiesen und Franzosen auf den afrikanischen und asiatischen Küsten inne haben, eben so beschaffen. Sie sind bloß wegen des Handels mit den weiter wohnenden heidnischen Völkern angelegt. Da aber die Absicht ist, andere europäische Nationen von diesem Vortheile auszuschließen: so ist eine unvermeidliche Folge davon, daß sowohl deswegen, als auch zur Vertheidigung der Colonie wider feindliche Anfälle und Streifereyen, Festungswerke, Garnisonen, höhere und geringere Beamten, Zeughäuser und Kriegsschiffe erforderlich sind, welche nicht ohne große Summen ins Werk gesetzt werden können. Die holländischen Colonien in Ost-Indien sind mehrentheils auf Eroberungen gegründet, ob sie übrigens auch den Handel zum Hauptzweck haben. Denn, einige Länder haben sie in wirklichen Besitz genommen, einige aber ihren alten Einwohnern unter der Bedingung gelassen, daß sie ihnen gehorsam seyn und nicht das geringste wider ihr Interesse vornehmen sollen. Die Absicht hierbey aber ist keine andere, als die Erweiterung des Handels, und besonders der alle andere Nationen ausschließende Handel mit Specereyen. Die Unkosten dabey sind so groß, und die Anzahl der Leute, welche sich jährlich dahin begeben, so beträchtlich, daß nur ein Staat von unerschöpflichen Reichthümern, und vielen Einwohnern,

wohnern, der eine fast uneingeschränkte Religionsfreyheit gestattet, eine Sache von so großem Umfange auszuführen im Stande ist.

Andere Colonien haben, nebst der Erweiterung des Handels, auch die **Eroberung und den Anbau gewisser Länder** zur Absicht. Diese haben ihren Ursprung von den Zeiten der anwachsenden Macht der Griechen und Römer, als welche beyde mächtige Nationen vielfältig in die eroberten oder durch den Krieg verheerten Länder, arbeitsame Bauersleute mit Weib und Kindern sandten, um sich in solchen eroberten Ländern anzusetzen, ihnen auch wohl einige Kriegsvölker mitgaben, solche Provinz und eingenommenes Land unter der Römer Bothmäßigkeit desto besser zu erhalten; welches aus den auf solche Colonien geschlagenen Münzen (wovon Vaillant ein eigenes Werk geschrieben hat,) abzunehmen ist, da auf einer Seite ein oder zwey Ochsen, auf der andern aber ein Priester zu sehen ist, welcher die Pflugschar führet. Man sieht auch auf solchen Münzen allerley Kriegsgeräthe, welches ein Zeichen ist, daß solche Colonien ihren Ursprung von den Veteranis, oder von den alten zur Ruhe gesetzten Soldaten, genommen haben. Wo aber die Pflugschar allein erscheint, ist es eine Anzeige, daß nur gemeines Volk in eine andere Landschaft, um daselbst das Feld zu bauen, geschicket worden ist. Also sandte Agrippina, die Mutter des Nero, weil sie gern rheinischen Wein trank, eine Anzahl Winzer nach der Gegend, wo jetzt Cöln am Rhein steht, daß sie daselbst Weinstöcke, die sie vermuthlich aus Italien mitgebracht hatten, pflanzen und bauen sollten. Diese Colonie hat sich nachher dermaßen ausgebreitet, daß Colonia Agrippina oder die große Stadt Cöln daraus entsprungen ist.

Von gleicher Beschaffenheit sind auch fast alle europäische Colonien in Amerika oder West-Indien. Ihre erste Einrichtung und jährliche Unterhaltung erfordert, in

in Absicht der Menschen und des Geldes, eine fast noch beträchtlichere Stärke.

Sur les colonies, s. Journ. oeconom. Avr. 1766, S. 170—173.

Von den Pflanzungen der Völker, s. Franz Bacons aus dem Lat. übersetzte moralische, politische und ökonomische Versuche, Bresl. Thorn und Lpz. 1762, gr. 8. S. 165—171.

HEINE progr. de veterum coloniarum jure ejusque caussis. Goett. 1766. Disputatio altera, 1767.

Jo Fr. Krygers Abhandlung von Colonien, st. in Herrn Prof. Schrebers Neuer Cameralschr. VII Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 78—89.

Phil. Jac Marpergers Anmerkungen über die Colonien und Pflanzstädte. Dresd. 1722. 4.

Beytrag zur Geschichte der Wanderung der Teutschen ausser Teutschland, st. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Samml. verschiedener &c. II Th. Bützow und Wism. 1762, gr. 8. S. 416—421. Neue Cameralschr. V Th. Halle 1766, gr. 8. S. 458—461, und VII Th. S. 232—237.

Zu dieser Classe von Colonien, kann man gewisser Maßen auch die Handwerker-Colonien rechnen, wenn nähmlich eine ganze Menge Handwerksleute von einer Profession ihren Sitz entweder freywillig, oder gezwungen, auf einmahl oder nach und nach an einen andern Ort hin verlegen, dadurch aber den ersten Wohn-Sitz von diesem oder jenem Handwerke entblößen, oder doch zum Theil verlassen, und hingegen solches an dem andern Orte aufrichten, einführen und bekannt machen. Es kann hierzu Anlaß geben: 1. die allzu große Menge einer Art Handwerksleute an einem Orte oder in einem Lande, die denn unproportionirlich wird, wenn es ihnen a) an Handlangern fehlt, wenn z. B. die Zeug- und Tuchmacher keine Spinner haben; b) wenn ihnen die Haupt-Materien fehlen; c) wenn sie keinen Debit ihrer Waare haben. Dahingegen sie 2. an andern Orten ein Volk finden, welche keine Handwerke oder doch dieses nicht treibt, oder die Hand besser biethet, Materialien genug hat, und die Waare sehr braucht. 3. Veranlaßt auch dergleichen Handwerker-Colonien der Religions- und Gewissenszwang, sonderlich aber harte Verfolgung, oder eine unklüglich eingerichtete Einziehung ihrer Privilegien. Es ist gewiß, daß die Ausbreitung der Handwerker in Deutschland nach und nach von den ersten aufgerichteten Zünften herkomme, und die andern hin und wieder gleichsam als Colonien der alten Zünfte daher entstanden sind, die ihren Handwerks-Gebrauch auch zugleich mit dahin gebracht haben, als weshalb selbiger auch bey vielen Handwerken so weit in Deutschland geht. Daher kann ordentlicher Weise den Zünften das Recht, Colonien von ihren Handwerksgenossen anzurichten, nicht versaget wer-

werden; es wäre denn, daß die Obrigkeit das Handwerk sperrete, wie viele Reichsstädte bey verschiedenen Professionisten gethan haben, als woher eben die gesperrten Handwerke kommen. Indessen haben sie doch nicht verwehren können, daß nicht heut zu Tage verschiedene solcher Colonien von den ehemahls gesperrten Handwerken an andern Orten entstanden sind. Ein Beyspiel sind die kleinen Gold- und Silber-Drahtzieher, welche sonst eingesperrte Handwerke zu Nürnberg waren. Jetzt aber sind viele Drahtzieher in Sachsen, und andern Orten. Man sagt, es sey nur durch etliche, die sich heimlich von Nürnberg hinweg gemacht hatten, geschehen, daß diese Profession anderswo bekannt worden, ob sie gleich nicht zünftig ist.

II.

Was die auf eigenem Boden anzurichtenden Colonien betrifft, da man nähmlich Fremde ins Land zieht, so ist deren Nutzen für den Stat einleuchtend. Die churbrandenburgischen Länder zeigen ein augenscheinliches Beyspiel, wie die in denselben angerichteten Schweitzer-Pfälzer-Franzosen-Niederländer- und Salzburger-Colonien, dem Lande in Pflanzung des Weids, Weines, Anießes, Tobaks, und anderer dergleichen Früchte, ingleichem in Anlegung herrlicher Manufacturen, großen Nutzen gestiftet haben. Insonderheit sind unter Sr. Majestät, **Friedrich des Zweyten** Regierung, bis ans Ende des 1774sten Jahres, in der Churmark an 6000 neue Familien angesetzt worden, welches veranlaßt hat, daß viele Brücher urbar gemacht (s. Th. VII, S. 8), und dadurch der Anbau und die Bevölkerung gar sehr befördert worden sind.

Es kommt bey dieser Classe von Colonien zuvörderst zu untersuchen vor, wie fremde Colonisten zu erlangen seyn, und sodann, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen und Bequemlichkeit anzulegen, und wie die Colonisten gehörig anzustellen seyn, damit sie dem State nützlich werden?

Was das Erste betrifft, **was für Maßregeln man zur Erlangung fremder Colonisten zu nehmen habe?** so werde ich hierbey die Anleitung des Hrn. v. Ju-

v. Justi, die er in Ansehung der jütländischen Heiden (zu deren Besetzung er 10000 Familien erfordert, und zu einer jeden 5 Personen rechnet) gegeben hat, in ihren wesentlichsten Stücken zum Grunde legen.

Das Erste, was in der Sache geschehen muß, ist die Publicirung eines landesherrlichen Edictes, worin der vorhandene Anbau und die den Colonisten zu ertheilenden Vortheile bekannt gemacht werden. Dieses Edict muß in möglichster Kürze, jedoch einnehmend, gründlich und wohl ausgearbeitet, die Möglichkeit des Anbaues darin vorgestellet, und die Vortheile und Unterstützungen der Colonisten angepriesen werden.

Die Vortheile und Unterstützungen der Colonisten bestehen in folgenden: 1) Freyes Eigenthum der ihnen auszutheilenden Ländereyen, mit der Versicherung, daß die Colonisten von aller Leibeigenschaft, Frohndiensten u. d. gl. bis zu ewigen Zeiten befreyet seyn sollen. Es wird auch angerathen, sie von der Enrollirung auszunehmen. 2) Eine Befreyung von allen Abgaben auf gewisse Jahre, die nach der Beschaffenheit der Umstände zu bestimmen sind, und wobey man auch auf die übrigen Unterstützungen mit zu reflectiren hat. 3) Erfordert Hr. v. Justi die Ausnahme von den ordentlichen Gerichten, so lange die Freyjahre dauern. Er will zu solchem Ende ein besonderes Coloniegericht angeordnet haben, welches aus dem Generaldirecteur des Anbaues, dem Amtmanne des Districtes, unter welchem jede Heide liegt, und dem Oeconomie-Inspector jeden Districtes, bestehen könnte. Dieses Coloniegericht müßte, die Freyjahre über, gar keine Processe wieder und zwischen den Colonisten zulassen, sondern alle Sachen nach der Billigkeit, gleichsam stehenden Fußes, entscheiden. 4) Gewisse Reisegelder für eine Colonisten-Familie. Hr. v. Justi rechnet auf einen Mann täglich 8 Ggr. auf ein Weib oder erwachsenes Kind 5 Ggr. 4 Pf. und auf ein Kind unter 12 Jahren täglich 2 Ggr. 8 Pf. wobey pro regulativa anzunehmen wäre, daß sie täglich 4 Meilen zu reisen hätten. Die Hälfte des Reisegeldes wäre ihnen von den in andern Ländern bestellten Gesandten und Agenten, bey denen sie sich zu melden hätten, die übrige Hälfte aber bey ihrer Ankunft an dem Orte ihrer Bestimmung auszuzahlen; um auf solche Weise den Verlust zu vermindern, welcher durch betrügerische Colonisten verursachet werden könnte. Wenn in einer Gegend ein ansehnlicher Transport vorhanden wäre, könne man die Colonisten auch durch einen Commissarius führen lassen. 5) Muß ihnen, bis sie selbst etwas erndten können, mit Korn und Mehl zu ihrer Unter-

haltung an Handen gegangen werden. 6) Werden ihnen, zu Erbauung eines Wohnhauses, Baumaterialien gereichet, sowohl an Steinen oder Ziegeln, die an dem Orte des Anbaues gestrichen und gebrannt werden müssen, als an Bauholz. Damit die Colonisten in den Stand gesetzet werden, sofort bey ihrer Ankunft etwas Feld urbar zu machen, würde man ihnen etwas Saat-Korn reichen lassen müssen. 8) Und um ihnen Mittel an die Hand zu geben, ihre Haushaltung anzufangen, bestimmt Herr v. Justi einer jeden Familie zwey Zugochsen und eine Kuh, so ihnen anzuschaffen und vorschußweise zu geben, von den Prämien aber wieder zu bezahlen wären, die man 9) ihnen, damit sie aufgemuntert würden, das ihnen zugetheilte Feld desto eher und fleißiger anzubauen, aussetzen müßte, und wozu man 4 Rthlr. auf jedes vollkommen cultivirte Feld von 1 Tonne Aussaat, oder 3 Morgen 50 Quadratruthen rheinländisch, den Morgen zu 150 Quadratruthen gerechnet, bestimmet.

Etwas über die Anlockung fremder Colonisten, s. im 1 St. des Magaz. der Regierungskunst, der Stadt- und Landwirthsch. Lpz. 1775, gr. 8. S. 179—182.

In dem von der königl. preuß. churmärk. Krieges- und Domainen-Kammer publicirten Avertissement, de dato Berlin, d. 26 Oct. 1770, sind sämmtlichen auswärtigen Fabrikanten und Professionisten diejenigen Beneficia bekannt gemacht, welche sie unverkürzt erhalten sollen, wenn sie sich entschließen, ihr Domicilium in den churmärkischen Städten zu nehmen, und sich deshalb bey gedachter Kammer zu melden. Es hat nähmlich ein jeder aus der Fremde kommender Fabrikant und nützlicher Professionist folgende Beneficia zu genießen:

1. Die Werbungs- und Enrollirungs-Freyheit sowohl für sich als die Seinigen, und werden ihm deshalb, wenn es verlangt wird, besondere Protectoria ausgefertiget.
2. Sind selbige nicht allein von allen bürgerlichen Lasten, sie haben Nahmen wie sie wollen, Drey Jahre frey, sondern sie haben auch
3. eine dreyjährige Accise - Consumtions - Freyheit aus den Accisecassen, wo sie sich niederlassen, zu genießen, als welche ihnen bey ihrer Niederlassung ein Jahr voraus bezahlet wird. Wie denn auch
4. Diejenigen, welche sich sogleich ansässig machen, Handel und Wandel treiben, Drey Jahre vom Servis-Beytrag frey sind; diejenigen aber, welche bloß von eigenen Mitteln leben, nicht Häuser haben, auch keine bürgerliche Nahrung treiben, davon befreyet bleiben sollen.

5. Der-

5. Derjenige, welcher eine wüste Stelle bebauet, erhält ein Don gratuit von 150 Rthlr., auch noch überdem Bau-Freyheits-Gelder, die, wenn er massiv bauet, nach einem bestimmten Anschlag auf 23 pro Cent vergütet werden; wie denn auch dafür gesorget werden soll, daß diejenigen, welche sich mit dem Bau nicht befassen wollen, wenn sie sonst vorzüglich gute Fabrikanten sind, mithin dem State besonders nützlich werden, fertige zu ihrem Gewerbe bequeme Häuser erb- und eigenthümlich sogleich zum Besitz erhalten sollen. Ferner hat derjenige, welcher eine wüste Stelle bebauet,

6. noch ausser der sub No. 2. bemerkten dreyjährigen Befreyung von den bürgerlichen Lasten, eine gleichmäßig zehenjährige Freyheit zu erwarten.

7. Erhalten die Wollarbeiter aus den an jedem Orte etablirten Woll Magazinen einen Woll-Vorschuß, auch

8. den Stuhl zur Treibung ihres Metiers geschenkt, welches Beneficium auch andere auf Stühlen arbeitende Professionisten zu gewärtigen haben.

9. Erhalten sie die Vergütigung der Transport-Kosten; auch sollen

10 diejenigen, welche Vermögen mit ins Land bringen, und große Etablissements und Fabriken, zu denen ein ansehnlicher Fond gehört, z. E. Leder-Fabriken rc. anlegen wollen, nach Beschaffenheit der Umstände, und der deshalb zu machenden Sicherheit, mit Vorschüssen unterstützet werden. Endlich erhalten

11. die Professionisten in den Städten noch freyes Bürger- und Meister-Recht; die sich auf dem Lande aufbauen, die Edictmäßigen Bauhülfs-Gelder, und verbleiben ihnen die Häuser erblich; auch genießen selbige eine funfzehenjährige Freyheit von allen Landes-Præstandis.

Ich komme nunmehr auf den zweyten Punct, **wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen anzulegen, und wie die Colonisten gehörig anzustellen seyn, damit sie dem State nützlich werden.** Ich werde hierbey die vortrefflichen Gedanken und Vorschläge des gelehrten Hrn. Verfassers der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, zum Leitfaden nehmen.

Zur Unterbringung fremder Colonisten pflegt man insgemein die Waldungen anzugreifen und in Ackerbau zu verwandeln, um dadurch den neuen Ankömmlingen zu ihren Wohnungen Platz und zu ihrer Nahrung Gelegenheit zu verschaffen, und solcher Gestalt zu verhüten, daß die alten Einwohner des Landes dadurch nicht verdrenget oder in ihrem Eigenthume verkürzet werden dürfen. Muß dergleichen, und weil sonst die Vermehrung des Volkes möglich zu machen keine andere Gelegenheit vorhanden ist, nothwendig geschehen, so wird ein vernünftiger Statswirthschafter daben solche Maß-Regeln zu nehmen wissen, daß der dem State dadurch entstehende Schade so wenig als möglich empfindlich, zu gleicher Zeit aber auch der Nahrungsstand der neuen Einwohner dauerhaft werde.

Zuvörderst wählet man in diesem Falle billig solche Gegenden, wo vor andern ein Ueberfluß an Holz anzutreffen ist. Wer die fast in allen Ländern so häufig angelegten neuen Colonien durchzureisen Gelegenheit hat, der nimmt nicht ohne Befremdung wahr, daß ein großer Theil derselben auf einem unfruchtbaren Fichtengrunde errichtet sind. Hierdurch wird eine Menge brauchbares Holz verwüstet, und den neuen daselbst angesetzten Einwohnern eine nur sehr dürftige und wenig dauerhafte Nahrung verschaffet, wodurch denselben, weil sie, in der Hoffnung ihren Zustand zu verbessern, ihr Vaterland verlassen haben, in der Folge zu vielen Klagen Anlaß gegeben wird. Der Boden, wo Kiefern und Fichten wachsen, ist gemeiniglich ein sehr leichtes und sandiges Erdreich. So lange er neu ist, bringt er etwas Rocken und Buchweitzen. Nach wenigen Jahren aber ist seine natürliche Unfruchtbarkeit eine einem Jeden in die Augen fallende Sache. Und da er, seiner Natur nach, auch sehr schwer durch die gewöhnliche Düngung in tragbarem Stande zu erhalten ist, so ist es kein Wunder, wenn die daselbst angesetzten Besitzer, nach Verfließung der ersten

Jahre,

Jahre, entweder ganz und gar verschwinden, oder doch in sehr armselige Umstände gerathen.

Ist man in die Nothwendigkeit gesetzt, zum Unterbringen der neuen Landesbewohner, einen Theil der Waldungen anzuwenden, so ist es nicht rathsam, daß man ganze und große Dörfer beysammen anlege, und solche mit vielem Ackerbau zu versorgen suche. In großen Wäldern gibt es allenthalben hin und wieder freye Plätze, wo entweder gar kein, oder nur wenig Holz steht. In den großen Waldungen wächst auch vieles Gras, welches wegen der Entlegenheit wenig oder gar nicht genutzet werden kann. Dergleichen in den Wäldern befindliche freye Plätze bestimme man zu einzelnen Wohnungen und Ackerplätzen der neu anzusetzenden Colonisten. Man richte ihre Nahrung dergestalt ein, daß die Viehzucht ihr Hauptwerk sey, und an Acker ihnen mehr nicht, als zur eigenen Consumtion nöthig ist, beygeleget werde. Das Gras, welches bisher in den großen Wäldern verfault ist, und keinen Nutzen gebracht hat, wird hierdurch ebenfalls nutzbar. Die Viehzucht des Landes, wozu sich dergleichen Waldungen am besten schicken, und eine für alle Gegenden taugliche Art Vieh liefern, wird auf solche Art vermehret, und können dadurch viele Summen, die sonst für fremdes Vieh aus dem Lande gehen müssen, ersparet werden.

Man trifft dergleichen Beyspiele in den sonst höchst unfruchtbaren Gegenden der Neumark und einem Theile von Hinterpommern, sonderlich im polzinischen Busche, und im dramburger Kreise, wirklich an. Es werden dergleichen Etablissements Buschkathen genennet. Die Besitzer derselben geben einen gewissen jährlichen Geldzins. Und da sonst die dortigen eingesessenen Unterthanen arm und dürftig sind, daß sie mehr von der Herrschaft, als diese von ihnen, bekommen: so befinden sich hingegen die Pächter der so genannten Buschkathen in den besten Umständen, und sie sind diejenigen, auf welche die Eigenthümer der Landgüter die sicherste Rechnung machen können.

Wäre aber auch dieses alles nicht zureichend, den aus der Fremde herbey kommenden neuen Landeseinwohnern die erforderliche Nahrung zu verschaffen, oder zu der vorgeschlagenen Weise keine bequeme Gelegenheit vorhanden: so würden dennoch in den meisten Staten, nach ihrer gegenwärtigen Verfassung, Mittel genug, solche zu versorgen und unterzubringen, übrig seyn, ohne sich in die schädliche Nothwendigkeit, deshalb die besten und nutzbarsten Wälder verwüsten zu dürfen, gesetzt zu sehen.

Zuvörderst wäre der Abbau der überflüssigen Aecker eine reiche Gelegenheit, eine Menge von Colonisten mit den besten Nahrungen zu versorgen. Zwar hätte hierbey ein jeder Eigenthümer, bey Besetzung der dadurch entstehenden neuen Nahrungen, vornehmlich sein Augenmerk auf einheimische, und besonders seine eigene Unterthanen zu richten; inzwischen würde, insonderheit im Anfange, und ehe das Land sich in sich selber hinlänglich bevölkern können, auch für fremde Ackerleute hinlängliche Gelegenheit zum Unterkommen übrig bleiben, und die Eigenthümer hätten sich hierzu willig finden zu lassen um so mehrere Ursache, wenn ihnen die von dem Landesherrn zum Anbau der Colonisten bestimmten Hülfsgelder zu gute kämen. Es würde gewiß in solchem Falle mancher Gutsbesitzer sich eben so sehr um auswärtige Colonisten bemühen, als es ihm anjetzt, wenn ihm solche angebothen werden, zuwieder ist. Nur müßten die auf solche Art unterzubringenden Colonisten auch wirklich Ackerbauverständige seyn. Sie richten sonst dem Eigenthümer nur Schaden an, und bleiben bey den Nahrungen dennoch Bettler.

Sollen die fremden Colonisten dergestalt, daß das Land einen wahren Nutzen davon hat, untergebracht und versorget werden, so müssen diejenigen, denen solches aufgetragen ist, eine genaue Kenntniß von dem Zustande sämmtlicher Gewerbe haben. Sie müssen wissen, ob und wo in einem jeden Gewerbe es noch an tüchtigen Leuten und Arbeitern fehle. Demnächst

müssen

müssen sie die künftige Nahrungsart der neuen Bürger nicht eher bestimmen, als bis sie ihre Fähigkeiten gehörig geprüfet, und zu welcher Lebensart sie sich am besten schicken, auf das genaueste untersuchet haben. Unter diesen Maßregeln wird ein jeder in sein rechtes Fach kommen, und auch die schlechtesten unter den Colonisten zur Aufnahme der allgemeinen Wohlfahrt brauchbar werden.

Im Fall auch der in Vorschlag gebrachte Abbau der überflüssigen Aecker, die Menge der aus fremden Staten zu uns kommenden neuen Einwohner zu versorgen, nicht im Stande, oder darauf, als auf eine entfernte und noch nicht zur Wirklichkeit gediehene Sache, gegenwärtig noch keine Rücksicht zu nehmen wäre: so gibt es, in unsern gegenwärtigen Staten, noch andere Mittel zur Erreichung dieses Endzweckes. Es sind Mittel, die in steter Bereitschaft stehen, und deren Anwendung nur auf den Willen des Landesherren ankommt. Man trifft nähmlich noch allenthalben eine Menge von Acker und Ländereyen an, die, weil sie nicht in rechten Händen sind, zum offenbaren Nachtheil des States auch nicht recht bewirthschaftet werden. Ihre Besitzer und Eigenthümer sind zu ganz andern Geschäften bestimmt, und weil sie entweder den Ackerbau nicht gehörig verstehen, oder sich dadurch von ihrem eigentlichen Hauptgewerbe abhalten lassen, so leidet das gemeine Wesen in beyden Fällen. Entweder die Bestellung des Ackers, oder die dabey habende anderweitige Hanthierung, wird vernachlässiget. Dergleichen Beschaffenheit hat es vornehmlich mit dreyerley Arten von Ackerbesitzern. Einmahl gehören hieher alle diejenige Bürger in den Städten, welche bey einem Handwerke oder einer andern städtischen Nahrung zugleich den Ackerbau treiben. Demnächst kann man dazu die Kirchen und andere milde Stiftungen rechnen, deren Einkünfte in der Abnutzung gewisser ihnen zugehörigen Ländereyen bestehen. Endlich kommen auch die Priester mit ihren Widmuthen und Aeckern, mit dem größesten Rechte, unter diese Zahl. Eine ausführlichere

An-

Anzeige, wie dieses auf die vortheilhafteste Art möglich zu machen sey, findet man im I B. der Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswiss. S. 421—467.

Endlich ist es auch nicht wohlgethan, daß man die auswärtigen Colonisten in einem Orte und in einer Gegend, ohne sie mit Einheimischen zu vermischen, beysammen ansässig macht. Sie kennen die hiesige Landesart noch nicht, und begehen daher aus Unwissenheit manchen Fehler, der den Anfang ihrer Nahrung doppelt schwer macht, welchen sie aber, wenn sie unter Einheimischen wohnten, bald zu verbessern Gelegenheit haben würden. Sie können auch, auf der andern Seite, manches Gute, so für unsern Ackerbau nützlich wäre, wissen, und dieses geht für die Einheimischen, die von ihnen abgesondert leben, ebenfalls verloren. Wären sie aber durch eine ganze Provinz oder durch das ganze Land vertheilt, so würde beydes vermieden werden. Die Colonisten würden sich besser dabey befinden, und das Land mehrern Vortheil haben. Man gebe nur dasjenige, was der Bau der Colonistenhäuser kostet, an die Gutsherren, so werden sie allenthalben eine willige Aufnahme finden.

Von Anlegung und Einrichtung eines Colonisten-Hauses, siehe unter Haus.

Colonie-Gericht, siehe oben, S. 231.

Colonie-Handel. Ausser demjenigen, was hiervon bereits oben S. 227, f. vorgekommen ist, werde ich auch noch unter dem Art. Handel ein und anderes darüber zu sagen, Gelegenheit nehmen.

Colonie-Körbe, eine gewisse Art der Einrichtung von Bienenkörben; siehe Th. IV. S. 649, fgg.

Colonist, siehe im Artikel Colonie; ingleichem unter Concession.

Colonnade, eine Reihe Säulen unter einem Gebälke; siehe Säulenstellung.

Colonnailles, siehe Stützstäbe.

Colonne, siehe Columne. Säule.

Colonnes, eine Münze; siehe **Colomnes**.

Colonus, wird in einigen, sonderlich märkischen Gegenden, nach der gemeinen Landprediger-Sprache, der angenommene Hälftpachter genannt, durch welchen sie die Hufen Land, die sie ausser ihren Meßkorn und Accidenzien besitzen, bewirthschaften lassen.

Colophonium, (vulgo Calfonium, Calfonig) Spiegelharz, griechisches Pech L. Colophonium, Resina Colophonia, Fr. Colophane, Colophone, heißt diejenige harzige Materie, welche übrig geblieben ist, nachdem man durch die Destillation alles, was von einem leichten Oehl im Terpentyin gewesen ist, abgezogen hat. Das beste muß gelb und durchsichtig seyn. Es wird auch Fiedel- oder Geigenharz, in einigen Gegenden auch Geigenpech und Geigenwachs, genennet, weil die härenen Bogen der Geigen damit bestrichen werden, damit die Saiten desto schärfer und reiner klingen. Es wird auch zur Verzinnung des Kupfers gebraucht, und zur Zubereitung des Firnisses, mit welchem die Künstler die auf die Häute getragenen Silberblätter vergolden, genommen. Wenn man das Colophonium, nachdem es vorher in Branntwein eingeweicht und wieder getrocknet worden, unter das klare Schießpulver thut, hat es die Kraft, das Pulver merklich zu verstärken, und noch einmahl so weit zu treiben. Ferner brauchen es die Wundärzte zu Pflastern, daß sie davon dick und zusammenziehend werden; ingleichem die Apotheker, welche ein gutes Wundöhl davon bereiten, welches die Schmerzen lindert, und sowohl inn- als äusserlich gebraucht werden kann. Man bedient sich des Colophonium auch, die Haare im Gesichte zu vertreiben, wie ich unter dem Art. **Haar** zeigen werde.

Dem Plinius zu Folge hat es seinen Nahmen von der Stadt Colophone in Jonien, woher es anfänglich gebracht wurde.

Colophonium, (Falsches) siehe Arcançon.

Coloquinthe, **Coloquinthenapfel**, L. Colocynthis, Fr.

Fr. Coloquinte, ist eine dicke, runde und einer Faust große Frucht, welche eine weiße, lederichte Haut, und ein sehr leichtes schwammichtes Mark, von einem überaus bittern, widrigen, ja abscheulichen Geschmack hat, so daß auch denen, die damit nur umgehen, alles bitter schmeckt und riecht. In solchem Marke sind viele Fächlein, in welchen kleine, platte Samenkerne liegen, die so dick wie Melonenkörner, jedoch viel kürzer, fleischiger und härter sind, und von Farbe gelblich und weiß aussehen. Diese Früchte, welche wegen ihres überaus bittern Geschmackes, und wegen des Erbrechens und Purgierens, so sie verursachen, auch Teufels-Aepfel, oder Teufels-Köpfe genannt werden, kommen, in Kisten gepackt, sonderlich von Alexandrien in Aegypten, ingleichem von Aleppo, dem wüsten Arabien, und andern Orten im Orient, über Massilien und andere Seehäfen nach Europa, nachdem sie von ihrer äussern grüngelben Schale zuvor gesäubert worden sind. Das Gewächs selbst, welches diese Früchte erzeugt, ist eine Art von wilden Kürbissen, und wird daher auch wilder oder Wildkürbiß, bitterer Kürbiß, Cucurbita sylvestris, Cucurbita amara, Cucumerula amara, Colocynthis fructu rotundo major *Bauh.* Cucumis colocynthis foliis multifidis, pomis globosis glabris *Linn.* genannt. Es treibt einen Haufen Stängel oder Ranken, welche lang sind, und, wie die Gurken, auf der Erde herum kriechen. Die Blätter wachsen einzeln, an ziemlich langen Stielen, stehen weit von einander, sind breit und sehr tief eingeschnitten, rauch und rauh, vornehmlich untenher, und mit vielen weißen Tüpflein gezeichnet. Die Blüthen sind bleichgelb, und nicht gar zu groß. Sie sind, wie bey den Kürbissen, zweyerley Art, sitzen auf einem ganzen, und von oben fünfmahl eingeschnittenen Kelche; einige davon tragen keine Frucht, andere aber sitzen auf derselben, welche gemeiniglich im Herbste zur Zeitigung gelangt, weshalb sie auch in Europa niemahls recht zur Vollkommenheit kommt, ob man schon das Kraut auch hier in den Gärten aufbringen kann.

Die Coloquinthen müssen in noch ganzen Aepfeln kommen, wenn sie für gut passiren sollen, wenig Kerne haben, auch groß, schön, weiß, leicht, recht rund, schwammicht und markig seyn. Je größer, weißer und leichter sie sind, für desto besser werden sie gehalten. Die aufgeplatzten und zerbrochenen werden nicht gern angenommen. Zu Amsterdam werden die Coloquinthen gemeiniglich zu 35 bis 40 Stüver das Pfund verkaufet. Die Fässer und Kisten werden tariret; ausserdem aber noch 2 pro Cent für gutes Gewicht, und 1 pro Cent für prompte Bezahlung Rabatt gegeben.

Die Alten haben die Coloquinthen unter viele Purgiermittel, die man in den Apotheken annoch bereitet, als ein Hauptstück vermenget.

In Frankreich macht man aus den bittern Kernen ein Vexier-Confect, indem sie solche mit Zucker überziehen, und unter andern Confect mischen.

Wegen ihrer Bitterkeit sind die Coloquinthen im Leime, womit man die Kräuter in die Herbaria viva klebet, von guter Wirkung, indem alsdann kein Wurm hinein kommt.

Wenn man an einem Buche, oder an dessen Bande, Schimmel und Würmer entdeckt, so streuet man ein wenig Coloquinthenpulver darauf, welches man zu dieser Absicht in einem gläsernen Fläschchen aufbehält, welches oben mit Pergament verwahrt ist, worein Löcher gestochen sind, um das Pulver dadurch ausstreuen zu können. Es ist auch nöthig, die Bücher von Zeit zu Zeit wohl abzustäuben, und bisweilen das Aufstreuen des Coloquinthenpulvers zu wiederhohlen.

Gazette salutaire, v. J. 1766, No. XIII.
Berlin. Magaz. III Band, S. 633.

Wenn man Coloquinthenpulver in die Federn streuet, womit die Betten gestopft werden, sollen sie für Motten sicher seyn.

Um sowohl Holzwände und anderes Holzwerk, als auch steinerne Mauern vor dem Einnisteln der Würmer, und besonders Wanzen, zu verwahren, kocht man Vitriol in einem Decoct von Coloquinthen, und bestreicht damit die Fugen, wie ich unter dem Art. **Wanze** umständlicher zeigen werde.

Vom Besprengen der Getreidesaaten mit Coloquinthenwasser, als einem Mittel, das Abfressen derselben von Heupferden oder Schilleboldεn zu verhüten, siehe unter **Heu-Pferd.**

Es kommen die Coloquinthen auch unter die schwarze Farbe auf Seide, wie aus dem Art. **Schwarzfärben der Seide** zu ersehen seyn wird.

Es ist übrigens auch die Coloquinthe, wegen des für die Prophetenkinder daraus zubereiteten Gemüses, 2 Kön. IV, 38—41, merkwürdig.

Heinr. Christ. Alberti Abhandlung von des Propheten Elisä wunderbaren Verbesserung des Coloquinthen-Gemüses, st. in No. 29 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1754.

WILH. ERN. EWALD diss. de pulte colocynthidum, farina per Elisam condita.

GE. KIRSTENII exercitatio phytophilologica de colocynthide prophetica & cocco. Stetin. 1651. 4.

Coloriren, Fr. Colorier, den Gegenständen, die man mahlt, diejenigen Farben, Lichter und Schatten geben, welche diese Gegenstände, nach Beschaffenheit ihrer Stellung, und nach dem Grade ihrer Entfernung, in der Natur haben.

Colorist, siehe den folgenden Artikel.

Colorit, Fr. Coloris, Ital. Colorito, heißt in der Mahlerey, die Kunst, die natürliche Farbe der Gegenstände durch die Nachahmung vermittelst künstlich gemischter Farben darzustellen.

Im Deutschen nennt man Colorit insgemein die **Farbengebung**, wiewohl dieses deutsche Wort die Sache nicht hinlänglich auszudrücken scheint; denn **Colorit** ist eigentlich die Wirkung der Farbengebung, der Effect, welcher aus der Mischung und Placirung der Farben eines Ge-

Gemählbes entspringt. Ein Mahler, der seine Stärke im Colorit hat, der in seinen Gemählden die natürlichen Farben, Lichter und Schatten der Gegenstände trifft, wird daher ein **Colorist**, Fr. Coloriste, genannt.

Freundliches Colorit, siehe in F.

Coloß, L. Colossus, Fr. Colosse, eine riesenförmige Statüe, eine Bildsäule von ungeheurer Größe. Daher **colossisch**, Fr. Colossal, Colossien, eine Statüe oder ein Gemählde, so Riesengröße hat.

Colporteur, Hausirer, Tabulet-Träger; s. **Hausiren.**

Colsa, Colza; siehe **Rübsamen.**

Colubri, siehe **Colibrit.**

Colubrine, siehe **Schlangenwurzel.**

Columba-Holz, s. unter **Adler-Holz**, im I Th. S. 421.

Columba, siehe **Taube.**

Columbarium, siehe **Rüstloch. Taubenhaus.**

Columbinfarbig, siehe **Colombin.**

Columna, siehe **Säule.**

Columne, Fr. Colonne. Hierunter versteht man, in den Buchdruckereyen, die gesetzten Lettern einer Seite irgend eines Buches zusammen genommen, oder auch die abgedruckte Seite selbst. **Gespaltene Columnen**, die in zwey oder mehr Spalten von oben herunter getheilt sind. Die oberste Reihe einer Columne enthält jederzeit die **Columnenzahl**, und ausserdem noch einen **Columnentitel**, oder statt dessen eine kleine Leiste. Nachdem eine Columne entweder mit einer geraden oder ungeraden Columnenzahl numerirt ist, wird sie entweder **gerade** oder **ungerade** genannt.

Colutea, siehe **Linsenbaum.**

Colymbus, siehe **Taucher.**

Coma aurea, eine Pflanze, siehe **Gold-Haar.**

Coma senilis, ein Kraut; siehe unter **Haberwurzel.**

Comarum, rothes oder Wasser-Fünffingerkraut; siehe unter **Fingerkraut.**

Comb, oder **Carnok**, ist in England der Nahme eines

Kornmaßes, welches insonderheit zur Ausmessung gewisser Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Bohnen rc. gebraucht wird.

Comble, siehe **Dach. Gipfel.**

Combusta, Combustio, Brandschaden; siehe Th. VI, S. 361, fgg.

Cometenbänder, siehe unter **Band.**

Commande, Ouvrage de commande; s. **Bestellte Arbeit.**

Commanditaire, siehe im folgenden Artikel.

Commandite, oder Societé en Commandite, **Gemächlichkeitsgesellschaft**; siehe **Compagniehandlung**, und **Complimentirer.**

Ein solcher Handlungsassociirter, der nur das Geld in die Handlung hergibt, nicht aber selbst handelt, sondern den ganzen Betrieb der Handlung seinem Compagnon überläßt, heißt im Französ. Commanditaire.

Commentchen, im gemeinen Leben, eine kleine flache Schüssel, Soßen oder eingemachte Sachen rc. darin auf die Tafel zu setzen. Man hat sie von Zinn, Fayence, Porzellan, Silber rc.

Jngl. ein kleiner flacher unten halbrunder Becher, auf Reisen daraus zu trinken.

Vermuthlich ist dieß Wort aus irgend einer fremden Sprache hergenommen worden; aber im Grunde ist es doch deutsch. Das Niedersf. **Kumm**, **Kump** und Holländ. Komme, bedeutet eine tiefe Suppenschüssel, und **Spühlkumpf**, den tiefen Spühlnapf zu den Theeschalen. Das Diminut. **Kumpken**, Holländ. Kommeken, und das Hochdeutsche Commentchen bedeutet also einen kleinen Kump. Siehe **Kump.**

Commerçant, siehe **Großhändler.**

Commerce, siehe den folgenden Artikel.

Commercium, Commerz, Fr. Commerce, ein sehr ohne Noth aus dem Lat. Commercium entlehntes Wort, die Handlung und das Handlungswesen auszudrucken. Daher der **Commercien=Rath**, ein fürstlicher Rath, der für die Aufnahme des Handlungswesens zu sorgen hat, oft aber auch weiter nichts ist, als ein **Hof=Factor,** der

der für die Anschaffung der Bedürfnisse des Hofes Sorge trägt, und alsdann zuweilen auch **Commercien = Commissarius** heißt. **Commercien = Collegium,** oder **Commerz = Collegium,** ein Collegium, welches aus Commercienräthen besteht, und auch wohl collective der **Commercien = Rath** genannt wird. **Commercien = Deputation. Commercien = Gericht. Commercien = Inspector. Commercien = Tractat.** Ueber alles dieses werde ich mich unter dem Artikel **Handel** umständlicher erklären.

Commercien = Intendant in Frankreich; siehe unter **Intendant.**

Commettant, siehe **Committent.**

Commis, ein **Committirter**, Fr. Commis, heißt überhaupt eine Person, der man etwas committiret oder anvertrauet; oder der man eine gewisse Verrichtung aufträgt, von welcher sie Rechenschaft abzulegen hat. Es ist dieses Wort sowohl bey dem Finanzwesen, bey den Zoll= und Acciseämtern, bey Gerichts= und Stadtschreibereyen, als auch insonderheit bey den Kauf= und Handelsleuten, Banquiers, Wechselagenten oder Mäklern, und andern Personen, die sich in die Handlung oder dahin einschlagende Dinge mengen, gebräuchlich. Erstern Falls sind sie gemeiniglich Einnehmer, oder Visitatoren, und andere dergleichen Bediente; letztern Falls aber die, so der Kaufleute Cassen, oder ihre Bücher halten, oder sonst ihre Geschäfte besorgen, und heißen daher sonst auch **Cassierer, Buchhalter** und **Factores.** Siehe diese Artikel.

Bisweilen pflegen Einige, aus Mißbrauch oder Unachtsamkeit, einen solchen Committirten oder Commissionär auch wohl **Committenten** zu nennen.

Commiß = Brod und Mehl, s. Th. VI, S. 752, f.

Commiß = Fahrer, siehe **Caper.**

Commissär, nach dem Franz. Commissaire, oder **Commissarius**, nach dem Lateinischen; überhaupt ein jeder,

der, dem ein Geschäft von dem Andern aufgetragen ist. Besonders, jemand, den ein Oberherr an seine Unterthanen schickt, ein Geschäft bey denselben auszurichten. Oft sind es auch beständige Würden, die die Besorgung eines gewissen Geschäftes mit sich führen, welches in der Zusammensetzung näher bestimmt wird. Daher **Gränz-Commissarius**, **Kammer Commissarius**, **Krieges-Commissarius**, **Marsch-Commissarius**, **Post-Commissarius**, **Proviant-Commissarius**, u. s. f.

Gewisse Staten pflegen zuweilen einen Kameralisten in die Provinzen zu schicken, Untersuchungen anstellen und Anordnungen machen zu lassen. Diese zum Trost des Landmannes, zu Abstellung der Mängel und Mißbräuche, zu Vermehrung der Einkünfte, u. s. w. ausgesandte Bevollmächtigte pflegen **Commissarien**, und ihr Auftrag eine **Commission** genannt zu werden. Der Zufall, der Eigensinn, der Rang, die Freundschaft, haben nicht selten bey der Wahl der Commissarien eine entscheidende Stimme; zuweilen geht der Hauptzweck nur dahin, dem Commissarius Gelegenheit zu verschaffen, sich aus der Schuldenlast zu reissen: und fast immer wird die Absicht der Versendung nicht ganz, oder doch sehr langsam, erreichet, woran bald zu eingeschränkte, schlecht ausgedruckte, oder übel verstandene, Befehle, bald das Object der Untersuchung, bald die Ränke der dabey interessirten Leute, bald die Schwäche oder Bosheit des Untersuchers selbst, Schuld ist.

Der Stat kann bey Absendung eines Commissarius keine andere Absichten haben, als entweder von der wahren Beschaffenheit gewisser Gegenstände völlig unterrichtet zu seyn, oder eine bereits entschiedene Sache pünctlich auszuführen, und zur Wirklichkeit bringen zu lassen. In beyden Fällen ist der Commissarius dem State, oder dem Regenten, oder vom wem er sonst den Auftrag erhalten hat, allein Rede und Antwort zu geben schuldig; alle andere Subordinationen, alle übrige Betrachtungen, gehen

hen das Object der Untersuchung nichts an. Der Commissarius muß thun, und thun können, was derjenige, so ihn gesandt hat, selbst thun würde, wenn er sich dem Geschäfte unterziehen könnte oder wollte; folglich dürfen weder die gebietherischen Erinnerungen seiner sonstigen Vorgesetzten, noch die sanften Empfehlungen des schönen Geschlechtes, noch die Drohungen der Großen, noch die weisen Ermahnungen eines Gewissensrathes, wenn er auch das Gewissen des Regenten selbst in der Cur hätte, einigen Eindruck auf ihn machen. Pflicht, Ehre, Gewissen und Zufriedenheit mit sich selbst, diese treue Gefährten aller rechtschaffenen Handlungen, befehlen, daß man geradedurch gehen, und sich lieber allen möglichen Verdruß und Gefahren, ja der Ungnade des Regenten selbst, aussetzen, als die Wahrheit beleidigen, oder solche verschweigen, verstecken und verstümmeln solle.

Ist dieses wahr; ist ein Commissarius so mancherley Gefahren und Unannehmlichkeiten bloßgestellt: so kann ihm auch nicht verdacht werden, wenn er auf einem mit Behutsamkeit abgefaßten und den Umständen genau angemessenen **Commissoriale**, oder Vollmachtsbrief, besteht. Wenn nun (wie es nicht selten geschieht) derjenige, der das Commissoriale abfaßte den Gegenstand der Untersuchung nicht recht kennet: so muß es entweder eine allgemeine Vollmacht (die zuweilen gemißbraucht wird) enthalten, oder es kann unmöglich auf die Lage der Sache und dahin einschlagende Umstände genau passen; mithin wird der durch dergleichen verstümmelte, öfters unrichtige, Vorschriften eingeschränkte Commissarius gezwungen, bey jedem Schritte anzufragen, die Sachen zu verzögern, oder Fehler über Fehler zu begehen. Hat sich der Verfasser unverständlich ausgedruckt, oder Zweydeutigkeiten erlaubt, so wird die Sache noch kitzeliger. Ist das Object der Untersuchung verworren, und mit Nebenumständen durchflochten, die mit einander in Betrachtung gezogen zu werden verdienen, der Commissarius

aber nicht berechtigt, in diese Nebensachen hinein zu gehen, so wird er wenig fruchtbares ausrichten. Ist endlich die Sache ausser dem Gesichtskreise des Commissarius, oder verändern herrschende Neigungen die Gegenstände der Sachen in seinen Augen: so dient er denjenigen, zu welchen er gesandt ist, nicht zum Trost, sondern zur Züchtigung, und der Stat erhält durch diesen wohlbesoldeten Missethäter irrige Begriffe, die nur gar zu oft das Unglück ganzer Provinzen ausmachen.

Wie aber, fragt sich, soll denn ein echter Commissarius zu Werke gehen, wenn er seine Pflichten redlich erfüllen will, gleichwohl die Sachen nehmen muß wie sie sind, und nicht wie sie seyn sollten? Es ist ihm nicht anders zu rathen, als daß, wenn er auf seine Gefahr ein ehrlicher Mann seyn, und sich mit der Ueberzeugung rechtschaffener Handlungen, mit dem Troste, das Unglück der Menschen vermindern zu können, mit der Hoffnung, daß ihm die Nachwelt Gerechtigkeit wiederfahren lassen werde, begnügen will, er sich 1) keinen Geschäften unterziehe, die ausser oder über seinen Gesichtskreis sind, 2) keine Untersuchung übernehme, deren Object man ihn nicht ganz sehen lassen will, 3) keine Zeit zur Untersuchung sich vorschreibe, oder sich bereden lasse, nur die Oberfläche des Geschäftes zu berühren, und schwankende Berichte zu erstatten, um seine Geschäftigkeit rühmen zu hören; daß er endlich 4) sich von allen Vorurtheilen für oder wieder das Object der Untersuchung losmache, vor allen nur möglichen Considerationen Augen und Ohren verstopfe, mithin bloß das Wahre zu erforschen, dem Unterdrückten zu helfen, das allgemein nützliche dem weniger nützlichen vorzuziehen, und seine Berichte so abzufassen trachte, daß er a) die Lage und Beschaffenheit der Sache kurz, lebhaft und natürlich schildere, b) die Meinungen vor und dawieder unverstümmelt, auch in ihrer völligen Stärke vortrage, und c) mit seinem commissarischen Gutachten, welches aus den beyden ersten Gliedern

dern des Berichtes gezogen seyn, und keines fremden Aufputzes bedürfen muß, den Bericht schließe.

Von den zu den Aufhebungsgeschäften der Gemeinheiten verordneten Oekonomie- und Justiz-Commissarien, siehe unter **Gemeinheit.**

Durch ganz Schlesien sind Commissarii perpetui, welche den Titel als Justizräthe führen, angeordnet, von welchen alle in Justizsachen auf dem Lande vorfallende Commissiones, eben so wie in Kammer- und Polizeysachen von den Landräthen geschieht, und auch vornehmlich die Taxationen der Landgüter, verrichtet werden. Siehe **Taxation der Landgüter.**

Commissär, (Furrage-) siehe in F.

— — (Stall-) siehe unter **Furrage.**

Commissaires de quartiers, siehe **Quartiermeister.**

Commissarius loci, siehe unter **Stadt-Regiment.**

Commission, L. Commissio, Fr. Commission. 1. Die Vollmacht, Gewalt, die man jemanden gibt, ein Geschäft auszurichten, der **Auftrag.** Jemanden Commission geben, etwas zu verrichten. 2. Das aufgetragene Geschäft selbst. Viele Commissionen auf sich haben. 3. Diejenigen Personen, welche von einem Höhern zur Ausrichtung eines Geschäftes abgeschickt worden, oder auch mehrere solcher Personen, als ein Ganzes betrachtet. Sich eine Commission ausbitten.

Bey Kauf- und Handelsleuten, bedeutet **Commission** insonderheit die Ordre, Vorschrift oder Vollmacht, die einer dem andern gibt, für ihn und in seinem Nahmen Waaren einzukaufen oder zu verkaufen, oder seine Banco- und Wechselnegotien zu besorgen, u. d. gl. Es sind diese Commissionen überhaupt zweyerley, nähmlich eine **empfangene** und eine **gegebene Commission.** Jene nennet man, wenn jemanden von einem ausländischen Kaufmanne Ordre aufgetragen wird, Gelder oder Waaren in Empfang zu nehmen, solche weiter zu senden, wieder auszuliefern, auszuzahlen, oder zu verkaufen,

fen, oder andere Waaren dafür einzukaufen; Schulden einzucassieren, Schiffe zu befrachten, zur See versandte Güter assecuriren, und Wechsel acceptiren zu lassen, nebst andern bey der Handlung vorkommenden Verrichtungen mehr; wofür derjenige, der solches verrichtet, (welcher **Factor** oder Commissionär, gleichwie der Principal **Committent** genennet wird) seine gebührende Provision oder Factorengebühr empfängt; siehe **Commissions-Handlung**. Gegebene Commissionen sind hingegen von unserer Seite, was oben von des Factors Seite gemeldet worden, daß wir nähmlich einem Andern Waaren in Commission, für uns zu verkaufen, zusenden; oder auch diese oder jene Waaren für uns einzucassieren, Ordre geben. In beyderley Fällen werden in den Handelsbüchern besondere Rechnungen erfordert. Siehe **Commissions-Waaren.**

Commission (**Bücher-**) zu Leipzig, siehe Th. VII, S. 204, fgg.

Commission (**Hof-**) siehe in H.

Commissionär, aus dem Fr. Commissionaire, heißt eben das, was Commissarius; nur daß jenes mehr unter Privatpersonen, unter Personen gleiches Standes, üblich ist. Ueberhaupt bedeutet dieser Ausdruck einen jeden, dem eine gewisse Commission aufgetragen worden; bey den Kaufleuten aber insbesondere einen Agenten oder Factor. In diesem letztern Verstande ist also ein Commissionär derjenige, der jemanden in Commission für Geld bedienet, für ihn ein- und verkaufet, Waaren und Geld empfängt oder wegsendet.

An allen Orten auf dem Erdboden, wo einiger Handel getrieben wird, gibt es wohl keine reichere, qualificirtere und ansehnlichere Compagnie von Commissionären, als der Engländer ihre in der Stadt Smirna. Sie besteht gemeiniglich aus 80 oder 100 Personen, die fast alle junge Edelleute, und öfters auch Lords-Söhne, die aus den besten Häusern entsprossen sind. Da es nun in England für die unter dem Adel, welche Handlung treiben, nichts nachtheiliges, in Ansehung der Engländer aber

auch

auch keine Handlung vortheilhafter, als die levantische, ist: so ergreifen die meisten jungen Herren von adeligen Familien diese Partey, entweder ihre Umstände zu verbessern, oder ihr Glück höher zu treiben. Weil sie aber nöthig haben, die Lehrzeit auszustehen, welche in England sieben Jahre ist; so verdingen sie sich auf solche Zeit an irgend einen großen Kaufmann von der levantischen Compagnie, welcher sich vermittelst 3 oder 400 Pfund Sterling, die er dafür bekommt, verbindlich macht, sie nach den drey ersten Jahren ihrer Lehrzeit nach Smirna zu schicken, wo er ihnen nicht allein seine Geschäfte mit ansehnlichen Besoldungen anvertrauet, sondern ihnen auch erlaubet, für ihre eigene Rechnung zu handeln; welches ihnen denn Mittel an die Hand gibt, herrlich zu leben, so lange sie in der Compagnie der Commissionärs stehen, und sie zugleich in den Stand setzt, wenn sie daraus treten, nach England zurück zu kehren, und daselbst dem Geblüte, woraus sie entsprungen sind, anständige Bedienungen zu verwalten.

Wenn etwa unter diesen Commissionären einige Streitigkeiten über Handlungssachen entstehen: so urtheilet darüber der zu Smirna befindliche Consul der englischen Nation in der ersten Instanz; wie hingegen der zu Constantinopel residirende Ambassadeur, an welchen wieder jenes seine Urtheile appelliret werden kann, sie in der letzten Instanz entscheidet.

Uebrigens werden die Commissionärs in allen levantischen Stapel= und Handelsplätzen Coagis genannt. Siehe oben, S. 196.

Savary parfait Negociant, Th. II, S. 386. fgg.

Ganz besonders heißt auch **Commissionär**, im Wechselstyl, derjenige, welcher dem Präsentanten einen Wechsel bezahlen soll, und sonst auch der Acceptant genennet wird.

Commissions=Bedienung, siehe Factorey.

Commissions=Buch, Ordre=Buch, oder Advis=Buch, Fr. Livre des commissions, ordres ou avis, ist eins von den nöthigen Handelsbüchern, worein man alle Commissionen, Ordren und Adviso schreibt, die man von seinen Correspondenten empfängt. Auf die ersten zwey Blätter des Buches macht man ein alphabetisches Register, welches die Folia anzeigt, wo jeder der Correspondenten eingetragen ist. Man läßt den Rand dieses Buches etwas breit, damit man an die Seite der Artikel,

tikel, wenn die Commissionen vollzogen sind, eine Nota machen könne. Einige aber lassen es nur dabey bewenden, daß sie die Artikel, wenn die Sache vorbey ist, durchstreichen.

Ein Formular findet man im I Th. der Einleit. zur doppelten Buchhaltung. Wien 1764. 4. S. 168.

Commissions-Conto, s. **Commissions-Rechnung.**

Commissions-Gebühren, Fr. Droit de commission, heißt die Belohnung, die ein Commissionär für seine mit der ihm aufgetragenen Commission gehabte Mühwaltung empfängt. In Banco- und Wechselsachen aber gebraucht man gemeiniglich vielmehr das Wort **Provision**, als **Commissionsgebühren**, welches letztere nur von Waaren gesaget wird, und die man sonst auch Factorey-Gebühren nennet. Siehe **Commissions-Waaren.**

Commissions-Handlung, **Factorey-Handlung**, Fr. Commerce par commission, heißt diejenige Handlungsart, da eine Person an dem Orte ihres Aufenthaltes, einer an einem andern Orte wohnenden Person, gegen Genießung einer ordentlichen Provision, d. i. Belohnung wegen der Mühwaltung, bedient ist; es bestehe nun solche Bedienung in Disponirung baarer Gelder, Wechselbriefe, Ein- und Verkaufen gewisser Waaren, oder deren Spedirung, u. d. gl. m. in welchem allen des Committenten Ordre aufs genaueste nachgelebet werden muß, solchergestalt, als wenn derselbe in eigener Person an dem Orte des Commissionärs wäre. Bey dieser Handlung, welche, nach der gegeben Beschreibung, für Rechnung eines andern geschieht, und wobey der Handelsmann, der sie treibt, weiter nichts als seine Mühe und Besorgung anzuwenden, hingegen aber auch ausser seiner Provision keinen weitern Nutzen hat, hat man vornehmlich zu sehen: auf 1) den **Committenten**, 2) den **Commissionär**, 3) die **Commission** oder **Ordre**, 4) die **Commissionswaaren**, 5) die **Commissionsrechnung**,

nung, und 6) die Commissionsgebühren, oder Provision, von welchen allen aber besondere Artikel handeln.

Es ist der Commissionshandel ein großer Vortheil für einen jungen angehenden Kaufmann, sonderlich den, der keine große Mittel hat. Denn ausser dem, daß er seiner neuen Handlung schon ein treffliches Ansehen gibt, und einen guten Grund zu dem Credit leget, welchen ein Kaufmann haben muß: so sortiret ein junger Kaufmann seinen neu eröffneten Laden, Gewölbe oder Magazin mit solchen Commissionswaaren, gleich als wenn solche sein eigen wären. Er darf kein eigenes Capital darein stecken, verdient nach seiner Provision zu 2 oder mehr Procenten dazu, und bezahlet nach und nach, als die Gelder eingehen, seinem Principale.

Von der Commissions-Handlung, s. den 3ten Band der wienerischen Nachr. und Abhandlungen aus dem Oekonomie- und Commerzwesen, a. d. J. 1769, Wien, gr. 8. S. 81, fgg.

Von den Geschäften für andere, oder von den Commissions- und Speditions-Geschäften, s. Hrn. Jo. Carl May Versuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswissenschaft, II Th. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. S. 390, fgg.

Heinr. Balth. Rothens Diss. de commerciis institoriis, vulgo Factorey- oder Commissionshandlung. Jen. 1682. 1736.

Commissions-Rechnung, Commissions-Conto, wird von denen gehalten, die Commissionen haben. Solche Conto debitiren sie für der Committenten Einkauf einiger Waaren; hingegen creditiren sie selbige, da solche Waaren abgeladen, versandt, und darüber eine Rechnung formirt worden, und zwar für den völligen Preis, nebst Unkosten und Provision. Daß aber ein Committent nicht sogleich beym Einkauf der Waaren debitirt wird, geschieht darum, weil man verschiedene Waaren für diverse Personen, und nicht auf Einen Tag, einkaufen möchte, auch weil alle solche Waaren in einer gleichen Versendung bestehen, und von dessen gänzlichen Belauf mit Unkosten und allem, an den Committenten eine Rechnung gesandt wird, wofür dessen Conto correnti zu debitiren.

Was in der Commissionsrechnung unter Waaren- und unter Personen-Rechnung verstanden werde, und wodurch diese Rechnungen Debet und Credit werden, findet man, ausser obigen von der Commissionshandlung nahmhaft gemachten Schriften, in Ludovici Kaufmanns-Lexicon,

Th. II.

Th. II. Col. 494, sqq; desgl. in Bohns wohlerfahrnen Kaufmann, Th. II, S. 178. sqq.

Commissions-Waaren, oder **Commissions-Güter**, sind entweder solche, die man für anderer Leute Rechnung zu verkaufen oder einzukaufen hat; oder die man andern Leuten zuschickt, oder ihnen für unsere Rechnung einzukaufen Ordre ertheilet.

Der Ein- und Verkauf der Waaren sind die beträchtlichsten Gegenstände der Commissionshandlung. Es findet sich bey diesen Geschäften zuweilen die Gelegenheit, eine in Commission zum Verkauf liegen habende Waare selber zu gebrauchen, wenn man nähmlich eine Commission zum Einkauf der nähmlichen Waare bekommt. Da man nun von dem einen die Ordre zum Verkauf, und von dem andern den Auftrag zum Einkauf hat: so kann auf eine rechtmäßige Weise an beyde Provision berechnet, und diese folglich vermittelst einer einfachen Arbeit verdienet werden. Wenn man dieses aber thun will, so wird vor allen Dingen erfordert, daß die Waare gut sey, und daß man sie dem einen nicht zu theuer ansetze, noch dem andern zu wohlfeil berechne, und so auch umgekehrt, sondern ein jeder muß den wahren marktgängigen Preis genießen, damit man sich auf jeden Fall rechtfertigen könne.

Da sich ein Commissionär zum Selbstschuldner der Waare macht, welche er für seine Freunde einkauft, so ist es ihm nicht zu verdenken, wenn er in dem Ausborgen vorsichtig zu Werke geht. Wenn man inzwischen nicht gern eine Commission abschreiben will, und gleichwohl dem Besteller nicht trauet, so kann man sich eines Kunstgriffes bedienen, der öfters gute Dienste leistet. Wenn nähmlich die Waaren nicht unmittelbar an den Besteller versandt werden, sondern an eine Mittelsperson, welche ebenfalls einen Commissionär vorstellet, gehen, so kann man an diesen melden, daß er die Waare bis auf nähere Verfügung in Verwahrung behalten möge, um inzwischen zu sehen, ob man Rimessen bekommt, oder ob auf die Anfrage, welche man möchte gethan haben, eine günstige Nachricht eingeht. Hat man auf jenen, den Spediteur zu trassiren Ordre, so meldet man ihm, daß, wenn er die Wechselbriefe für des Bestellers Rechnung annimmt, die Waare an ihn befördert werden könne, sonst aber

solle

solle er sie bis auf nähere Verfügung liegen lassen. Trauet der acceptirende Commissionär jenem auch nicht recht: so kann er durch allerley verzögernde Vorgebungen die Sachen so zu lenken suchen, daß er, bey Verfall der Wechselbriefe, die Waare noch in seiner Gewalt hat; und werden ihm dann die Gelder zur Bezahlung nicht eingesandt, so kann er die Waare rechtmäßig zurück halten.

Hier ist der Unterschied zu bestimmen, **in welchem Falle dergleichen Waaren für Rechnung des Absenders, oder des Bezogenen, liegen bleiben.** Wenn letzterer dem ersten antwortet: er nehme die Tratte für Rechnung des Bestellers nicht an, so bleiben die Waaren ohne Widerspruch für den Absender liegen. Meldet aber der Bezogene: „Ich habe die für „Rechnung des Hrn. N. N. auf mich entnommene Summe, „acceptirt, und werde mit der für ihn an mich gesandten Waa„re, seinem Willen gemäß verfahren“: so hat der Absender oder Einkäufer keinen Theil mehr daran, sondern der Acceptant tritt an dessen Stelle, und alles, was erfolgt, betrifft denselben allein. Man muß daher, als Acceptant, sich nicht mit einer solchen Antwort übereilen, weil alsdann keine Wiederrufung Statt findet; und sie darf auch nicht gelten, indem sonst der einkaufende Commissionär in einer fortwährenden Gefahr und Ungewißheit bleiben würde.

Wenn man eine vorgeschriebene Ordre hat, zu welchem Preise der Einkauf geschehen soll, und solche nicht zu erlangen sind, so thut man wohl, den Einkauf zu unterlassen, und dem Besteller davon Nachricht zu geben; es wäre denn, daß der Unterschied sehr geringe wäre. Alsdann aber muß man sehr aufmerksam untersuchen, ob ein Abschlag in solchen Waaren zu vermuthen ist; indem, wenn ein solcher kurz darauf erfolgte, der Committent daher Anlaß nehmen könnte, Chicanen zu machen.

Der Verkauf in Commission geschieht für des Eigenthümers Gefahr; der Commissionär ist daher um so mehr verpflichtet, auf sichere Käufer zu sehen, damit er das ihm anvertraute Capital nicht vorsetzlich oder unachtsamer Weise in Gefahr setze. Will der Eigenthümer gar keine Gefahr tragen, so kann er den Commissionär del Credere stehen lassen (d. i. daß er für die Zahlung der auf Zeit verkauften Waaren Bürge ist); und

und alsdann kann es ihm gleichviel seyn, an wen seine Waare verkauft wird; wann solches aber nicht geschieht, so muß der Commissionär in der Verkaufrechnung den oder die Käufer anzeigen, damit er sich legitimiren könne, wenn ein Bankerott vor der Bezahlung erfolgen sollte. Wann nun die Gelder für in Commission verkaufte Waaren eingekommen sind, so muß dem Eigener davon Nachricht gegeben werden, damit er melden könne, was mit den Geldern geschehen soll, wenn er nicht bereits seine Verfügung deswegen ertheilt hat.

Ein Commissionär, welcher für verkaufte Waaren *del Credere* steht, bleibt in der Verbürgung ohne Bestimmung einiger Zeit, bis die Gelder eingegangen sind; ohne besondere Verabredung bürget er aber nicht für die Wechselbriefe, welche er für solche Gelder einkaufet. Wenn der Käufer auch noch so lange mit der Bezahlung zögert, so hat man dennoch nicht nöthig, voraus zu remittiren; will man es gleichwohl thun, und man steht nicht del Credere, so ist ja nicht zu unterlassen, dabey zu melden, daß die Gelder noch nicht eingegangen seyn, und daß man die Rimessen im voraus gebe, doch ohne sich wegen des Einganges der Gelder in einige Verbindlichkeit zu setzen.

Commissoria Lex, ist ein bey Käufen und Verpfändungen gebräuchlicher Vertrag, da bey einem Kaufe bedungen, und bey etwa errichteten Kauf-Contracten die Clausel angehängt wird, daß, wenn das Pretium oder Kaufgeld nicht auf einen gewissen bestimmten Tag gezahlet würde, die Sache als nicht verkauft gehalten, und der ganze Kaufcontract für null und nichtig geachtet werden solle; bey Verpfändungen aber, daß, wenn die Schuld nicht binnen einer bestimmten Zeit bezahlet wird, das Pfand dem Creditor dafür eigen seyn solle, welches letztere aber nach den Gesetzen in dem Falle verbothen ist, wenn weniger Geld, als ein Pfand werth ist, darauf geliehen wird, ob es gleich unter dieser Bedingung geschehen möchte. Ich werde hierüber das Nöthige unter den Art. **Kauf-Contract** und **Pfand** beybringen.

Hier-

Hiernächst wird auch Commissoria Lex der Behelf oder die Exception genennet, so einem Vergleiche angehänget wird, dergestalt, daß, wenn solchem binnen gewisser Zeit zuwieder gehandelt wird, der Vergleich unkräftig seyn soll.

Commissoriale, siehe oben, S. 247.

Committent, Fr. Commettant, heißt derjenige, welcher einem Andern die Besorgung seiner Geschäfte committiret oder anvertrauet. Man bedient sich aber dieses Wortes bloß in der Handlung, da es im Gegensatze des Commissionärs gesaget wird.

Committirter, siehe **Commis**.

Committirter Wechsel, siehe **Wechsel-Commission**.

Commode, Fr. Commode. Unter dieser Benennung versteht man zuvörderst einen mehrentheils mit drey oder vier Schubkasten (Schubladen), versehenen, und zur Aufbehaltung der Wäsche, Kleider oder anderer Sachen bequem eingerichteten niedrigen Tischschrank, dessen Körper von Kienen- oder Eichenholze zugeschnitten, und die Furnirung von Nußbaum- Pflaumenbaum- Cedern- Mahagony- oder anderm ausländischem Holze aufgeleimt ist. Das Maß der Länge pflegt 3 Fuß, zu den Mannskleidern aber $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß zu seyn. Die Tiefe ist 2 Fuß, und bisweilen noch 3 oder 4 Zoll darüber. Die Handhaben an den Schubkasten sind mehrentheils von Messing, Domback oder andern gelben Metall. Die Tischblätter oben darauf können auch von Marmor rc. seyn. Wenn über eine Commode noch ein Schreibe-Schrank in die Höhe hinauf angebracht ist, so heißt es ein **Commodenschrank**; ausserdem gibt es noch mancherley Sorten nach der verschiedenen Größe, Form und Bestimmung dieses Hausrathes, als: **Eck-Commoden, Pfeiler-Commoden, Schreibe-Commoden** rc.

In Brandgefahr sind Commoden weit leichter zu retten, als gemeine Kleider- und Weißzeugschränke, zumahl wenn sie an beyden Seiten mit starken Handgriffen, oder unten mit vier beweglichen Räderchen von festem Holze, versehen sind.

In Verlassenschaften sind die Commoden Hausrath, und gehören nur alsdann zur Gerade, wenn Geradestücke der Frau darin gelegen haben.

Die Verfertigung der Commoden, findet man in Hallens Werkstäte 3 Band, S. 60, f. und in Sprengels Handwerke 1 Ausgabe, S. 75, beschrieben.

Vormahls nannte man auch die von Draht gebogenen, mit Leinwand oder Seide überzogenen und nach dem Kopfe eingerichteten runden Teller, worauf die Fontangen oder Aufsätze angestecket und befestiget wurden, **Commoden.**

In Frankreich führt eine Art Hauben, welche das Frauenzimmer gleich fertig aufsetzen kann, eben diesen Nahmen; und in den vordern deutschen Reichsländern tragen die Frauenspersonen so genannte **Commodchen** von Ziz, Kattun rc.

Commun, Fr. le Commun, heißt an den Höfen der Großen, der Speisesahl für die Livreebedienten.

Commungüter, siehe **Gemeindegüter.**

Commune, siehe **Gemeinde. Gemeinheit.**

Comödianten, Comödien, siehe in **K.**

Compagnie, Association oder **Societät,** L. Societas, Sodalitas, Fr. Compagnie, Association oder Societé. 1) Die Zusammenkunft zweyer oder mehrerer, sich zu unterhalten und zu belustigen, und dergleichen Personen selbst; in beyden Fällen nur im gemeinen Leben. In Compagnie gehen. Eine lustige Compagnie, Gesellschaft. 2) Die Gemeinschaft der Absichten, Handlungen, Güter, und die daraus entstehende Verbindung; auch nur im gemeinen Leben. Mit jemanden Compagnie machen, einerley Verrichtung mit ihm unternehmen, einerley Weg mit ihm antreten, mit ihm zu einer gewissen Absicht in Verbindung treten. Ich will Ihnen Compagnie leisten, sagt man, wenn man einerley Weg mit dem andern zurück zu legen hat. Ingleichem diejenigen Personen, welche sich zu einerley Absicht verbinden.

Ab=

Absonderlich eignen sich diesen Nahmen diejenigen Kaufleute zu, welche ihren Handel dergestalt gemeinschaftlich treiben, daß sie beydes Gewinn und Verlust mit einander theilen. Ja bisweilen treten auch wohl so gar andere Personen, die sich gleich sonst mit der Handlung selbst nicht beschäftigen, mit verschiedenen Kaufleuten zugleich, oder auch ohne diese, unter sich allein, zu Beförderung ihres Vortheiles, in eine Compagnie oder Gesellschaft zusammen, und verbinden sich, einander zu Unternehmung oder Unterhaltung eines für die Handlung und Kaufmannschaft nützlichen Etablissements, nicht allein mit ihren Capitalien, sondern auch mit ihren Rathschlägen, Bemühungen und dienlichen Anstalten, gemeinschaftlich beyzustehen. Dergleichen Compagnien werden zu gar viel und mancherley Unternehmungen errichtet, als: 1) in Ansehung der Manufacturen; 2) zu Ausrüstung der Schiffe, sowohl zur Kaufmannschaft, als zur Caperey; 3) zu Errichtung und Erhaltung einer Banco; 4) zur Abschickung und Unterhaltung der Colonien in den neu entdeckten Ländern; 5) in der Buchhandlung, wegen Edirung großer und kostbarer Werke; 6) bey vorhabenden Kriegesrüstungen zu Wasser und zu Lande, zu Lieferung der Lebensmittel, und in Ansehung der letztern absonderlich zu Besorgung der Fourage, Hospitäler; kurz, über alle Arten der Handlung, im Großen oder im Kleinen, welche große Capitalien und ausserordentlichen Beystand erfordern, und über die Kräfte eines einzigen Negocianten gehen. Ungeachtet aber die Worte **Compagnie**, und Societät, oder Gesellschaft, in der That und im Grunde einerley Sache anzeigen: so macht der Gebrauch dennoch zwischen beyden einigen Unterschied; immaßen I. das Wort Societät oder Gesellschaft, bloß von 2 oder 3, oder doch nicht viel mehrern, Handelsleuten gesaget, das Wort **Compagnie** hingegen von einer größern Anzahl zusammen verbundener Personen verstanden wird, deren Bestimmung aber bloß

auf dem mehrern oder wenigern Beystande beruhet, dessen diejenigen, welche auf solche Art in Compagnie oder Gesellschaft zusammen treten, zu ihren vorhabenden Unternehmungen oder Etablissements nöthig zu haben glauben. Daher werden denn auch diese Arten von Gesellschaft überhaupt in 1) **öffentliche große privilegirte Compagnien**, und in 2) **particuläre**, oder bloß unter etlichen wenigen errichtete **Societäten oder Handlungsgesellschaften**, abgetheilet. Hiernächst äussert sich zwischen den kleinern Societäten oder Gesellschaften, und den eigentlich so genannten Compagnien, auch noch II. ein anderer Unterschied, daß nähmlich diese letztern, insonderheit wenn sie ausschließende Privilegien haben, anders nicht, als mit landesherrlicher Einwilligung errichtet werden können, und deshalb so genannte Octroyen oder andere Patente und landesherrliche Verordnungen nöthig haben; da es hingegen in Ansehung der erstern bloß auf den Willen und die Bedingungen der Gesellschaften ankommt, welchen sie einander kund gethan, und worüber sie sich durch gewisse, eben daher so genannte **Compagnie- oder Gesellschafts-Contracte** unter und gegen einander verglichen und verbunden haben.

Endlich wird auch das Wort **Compagnie** in Handlungssachen vorzüglich von den großen Gesellschaften gebrauchet, welche wegen der ausländischen Handlungen und der dazu nöthigen Schifffahrt von langen Reisen bereits errichtet sind, oder noch errichtet werden. Solcher Compagnien sind hin und wieder zu verschiedenen Zeiten viele aufgerichtet worden, die aber weder gleiches Glück noch gleichen Bestand gehabt haben. Der **Chinesischen Compagnie** ist bereits oben, S. 69, f. Erwähnung geschehen. In der Folge dieses Werkes wird der übrigen berühmtesten, unter dem Artikel der Oerter und Länder, wovon sie den Nahmen haben, als: **Emdener, Grönländische, Hamburgische, Hudsonsbay, Isländische, Levantische, Ost- und Westindische &c.** gedacht werden.

Sollen

Sollen große Handlungs=Compagnien oder Gesellschaften, L. Societas mercatoria, Fr. Compagnie de commerce, für sich und für die allgemeine Landeshandlung Nutzen stiften, so ist dabey auf folgende Stücke Rücksicht zu nehmen; und zwar in Ansehung ihres Interieurs: 1) daß eine gute Wahl solcher Handlungsbranchen getroffen werde, die das Land, neben einer vortheilhaften Traffik, entweder zu eigener Consumtion oder zur Verschönerung seiner Fabriken, nutzen kann. Denn, wählet man solche Artikel, die bloß durch auswärtigen Absatz distribuiret werden müssen, so profitirt davon zwar freylich die Landeshandlung wohl etwas; allein, der Nutzen verbreitet sich bey weitem nicht so allgemein unter alle Nahrungsstände, und es ist überhaupt in einem Lande nur wenig auf den Handlungsvortheil zu rechnen, wenn die Landeshandlung nicht in der Traffik ihre Hauptforce hat. 2) Gehört eine gute Berechnung dazu, um den Fond zu den vorgesetzten Operationen wohl und richtig abzumessen. 3) Es muß dieser Fond, unter einer Direction erfahrner, und von der auswärtigen sowohl als besonders einheimischen Handlung genaue Kenntniß habenden Vorsteher, in der bestmöglichsten Ordnung, dirigiret werden.

In Ansehung der Verbindung, in welcher eine Handlungs=Gesellschaft mit der übrigen und einzelnen Landeshandlung steht, ist folgendes anzumerken: 1) Eine Handlungsgesellschaft muß durchaus nicht die einzelne Handlung hindern, oder wohl gar unterdrücken. Man fällt gemeiniglich bey Errichtung solcher Handlungs=Compagnien, um sie recht zu unterstützen, auf solche ihr zuzuwendende Vortheile, die sie auf keine andere Weise, als mit Nachtheil der übrigen Landeshandlung, genießen können. Dieses ist ein sehr unbilliges Verlangen, wenn es von Seiten der Interessenten gefordert wird, und parteyisch von derjenigen Seite, die solche accordiret. Der gemeinschaftliche und ansehnliche Fond, der einer solchen Compagnie zusammenzubringen zugelassen wird, und die Unterstützung, die sie dadurch zu ihren Operationen erhält, weshalb sie auch solche weiter, als ein einzelner Kaufmann, extendiren, und sich an die erste Hand zum Einkauf addressiren kann, gibt ihr schon Vorzüge vor einem jeden einzelnen Kaufmanne, dem es seine alleinige Kräfte nicht zulassen, sich so stark in dergleichen entfernte und weitläuftige Geschäfte einzulassen. Durch Einschränkung der einzelnen Handlung, oder wohl gar durch deren Unterdrückung, eine Handlungsgesellschaft empor zu bringen, veranlasset mehr Schaden als Vortheil für das Land, theils weil dadurch gleichsam eine

Handlungscontribution eingeführet, theils aber auch die neu errichtete Gesellschaft dadurch entweder stolz und übermüthig, oder auch, auf ihre sicherste Vortheile zu raffiniren, eingeschläfert wird. Anstatt daß man sich so geneigt findet, einer solchen gemeinschaftlichen Entreprise Wohlstand, auf Unkosten der übrigen Landeshandlung, zu gründen, sollte man solche, in Betracht ihres ansehnlichen, und eines oder mehrerer einzelnen Kaufleute Kräfte übersteigenden Fond, vielmehr anhalten: 2) **durch ihre Handlungsgeschäfte den allgemeinen Landesverkehr zu verstärken, und den einzelnen Kaufleuten die Gelegenheiten zu mehrern Handlungsbetrieb häufiger, wie sonst, zu veranlassen.** Endlich 3) hat eine Handlungsgesellschaft hauptsächlich alle mögliche Bemühung und Sorgfalt anzuwenden, **daß durch ihren Beytrag der Absatz der Landesfabriken vermehret, und letztere bekannter gemacht werden.** Es findet sich auch auf dieser Seite weit mehr Reitz zu deren Errichtung, als auf der andern, wo man bloß bey der Importation fremder Producte so großen Nutzen finden will. Hier entsteht aber die gegründete Schwierigkeit, daß das Land, worin man eine Handlungsgesellschaft errichtet, öfters keine Producte von einiger Bedeutung hat, womit es entfernten Absatz zu machen im Stande ist. Hier müssen also zuvor Versuche gemacht werden, bey deren Ausführung man denn erst inne wird, ob sich mit den Landes-Producten, und besonders den Fabriken, eine ansehnliche Exportation mit sicherm Nutzen unternehmen läßt, oder nicht. Dergleichen Versuche gerathen indeß anfänglich schlecht, und es wird dabey zugesetzet. Hierfür, und zur Entschädigung derselben sollte die Handlungscompagnie gegenseitige sichere Beneficia haben, nicht bloß, um dadurch den etwa durch die Exportation der Landes-Producte gehabten Schaden zu ersetzen, sondern, um noch besonders weitere Unkosten anzuwenden, einen sichern Vertrieb der Landesproducte, und besonders der Fabriken, auszuwirken. Man hat auch hierzu gleichsam den ersten und einen sehr natürlichen Beruf, wenigstens in einem Lande, welches vielerley Producte und geschickte Arbeiter zu deren guten Zurichtung hat. Freylich aber muß man durch die gemachten Versuche erst inne werden, ob die gewöhnliche Zurichtung auch da angenehm sey, wohin man einen Absatz zu machen gedenkt, oder auch bey der Ausbildung der Producte durch veränderten Gusto ein mehrerer Vertrieb befördert werden könne. In einem Lande, wo viele natürliche Fabriken sind, oder seyn können, würden solche Handlungs-Compagnien, die aus der Exportation der fabricirten Zeuge in entfernte Provinzen ihre Hauptsache machten, desto sicherern

Nutzen stiften; es versteht sich aber von selbst, daß sie die Ausführung derselben nur auf solche Art einrichteten, daß den einzelnen Handlungen dadurch nichts abginge. Ihre Bemühungen müssen dahin gehen, die Landesproducte da bekannt zu machen, oder ihnen vielmehr da Absatz zu verschaffen, wohin ein einzelner Kaufmann vor sich allein, sich nicht wohl, wenigstens nicht ohne großen Risico, extendiren kann. Um dieser Ursache willen errichtet man eben Handlungscompagnien; wenn diese aber weiter nichts unternehmen können, als was schon ein jeder einzelner Kaufmann ohne großen Risico thun kann, so braucht man sie gar nicht.

Es ist schlechterdings nöthig, daß eine große Handlungscompagnie nicht aus gewissen dazu aufgenommenen Personen, sondern gleichsam nur aus dem eingelegten Gelde, bestehe. Eine solche Einrichtung haben die Ostindischen und alle andere Handlungscompagnien der Ausländer. Man hat eine gewisse Summe des eingelegten Geldes **Actien** genennet (s. Th. I, S. 391. f.); und aus diesen Actien besteht eigentlich die Compagnie. Diese Actien werden nach Belieben verkauft, und durch alle Arten der Handlungsverträge und Geschäfte veräussert. Der Besitzer der Actie zieht nur den fallenden Gewinn; und wenn jemand nicht eine gewisse Anzahl Actien besitzt, so darf er sich gar nicht um die Angelegenheiten der Compagnie bekümmern. Das ganze Handlungswesen der Compagnie und alle Geschäfte werden von gewissen Directeurs besorget und angeordnet. Zu gewissen Zeiten werden große Versammlungen der Compagnien gehalten, zu welchen nur diejenigen gelassen werden, die eine gewisse bestimmte Anzahl Actien haben. In diesen Versammlungen werden wichtige Angelegenheiten berathschlaget, die Rechnung abgeleget, und der auszutheilende Gewinn bestimmet.

Es ist kein einziger vernünftiger Grund einzusehen, warum dasjenige, was andere Nationen zur See mit so glücklichem Erfolge ausgeübet haben, nicht auch in der Handlung zu Lande bewerkstelliget werden könnte,

nähmlich um diejenigen Waaren im Lande zu bauen und zu gewinnen, die uns die Ausländer abnehmen, und ohne welche die Handlung eines Landes unmöglich blühend werden kann. Wenn in einem großen Lande, wo Gebirge vorhanden sind, und vielleicht viele Bergarten entweder nicht aufgesucht, oder weggeworfen werden, daraus allerley Waaren gewonnen werden könnten, welche uns die Ausländer abkauften, und wo vielleicht selbst die Manufacturen noch nicht zureichend eingerichtet sind, eine solche große aus Actien bestehende Handlungscompagnie errichtet würde: so ist nicht abzusehen, was ihrem guten Fortgange im Wege stehen sollte. Rechtschaffene, fleißige und geschickte Directeurs würden einerley Werke in verschiedenen Orten des Landes anlegen, und die Waaren also in Menge bauen können. Sie würden die noch abgehenden Manufacturen anordnen können, ohne daß der Neid und die Gewinnsucht der kleinen Gesellschaften Hinderniß machen könnte, wenn etwa die eine Art der Manufacturen besser ginge, als die andere. Diejenigen Privatpersonen, die ihr Geld in eine solche Anstalt legten, würden nicht einmahl so viele Gefahr zu befürchten haben, als bey der Handlung zur See.

Von Anrichtung großer Handlungsgesellschaften, s. den Kaufmann, eine Wochenschrift (von Hrn. Bando) Berl. 1770, gr. 8. St. 22, S. 333—348.

Bachoff von Ech diss. de eo, quod justum est circa commercia inter gentes, ac præcipue de origine & justitia societatum mercatoriarum. Jen. 1730.

Von den Handlungscompagnien, s. Hrn. v. Justi gesammlete polit. und Finanzschr. II B. Kopenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 200, fgg.

Von den großen oder publiken Handelscompagnien, s. Mays Versuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiss. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. Th. I, S. 435—440.

So heilsam indessen auch die großen Handlungsgesellschaften zu Gründung und Einrichtung der auswärtigen Commercien, besonders bey dem Handel zur See, sind: so erfordert es dennoch zuweilen die Wohlfahrt des States, solche **Compagnien aufzuheben**, und den

Handel in eine gewisse Weltgegend allen Unterthanen ohne Unterschied frey zu geben, damit das Commercium mehr ausgebreitet und blühender gemacht werden möge. Ein Beyspiel davon haben wir an der in den dänischen Ländern errichtet gewesenen octroyrten westindisch-guineischen Handlungscompagnie, welche mit Ende des Jahres 1754 aufgehoben worden ist, wovon ich an seinem Orte ein mehreres beybringen werde.

Die **Aufhebung der Handlungscompagnien** kann aus zweyerley Bewegungsgründen geschehen. Die Nothwendigkeit veranlaßt entweder die Regierung, eine Handelsgesellschaft aufzuheben, oder sie wird von dem größeren Nutzen in Erweiterung der Commercien dazu bewogen. Nicht alle Handlungscompagnien haben einen glücklichen Fortgang in ihren Angelegenheiten. Oefters ist in denjenigen Ländern und Weltgegenden, wo eine solche Gesellschaft hin handelt, kein großer Vortheil zu erlangen, weil daselbst entweder keine Waaren zu haben sind, die bey uns Abgang finden, oder, weil sie nicht von der erforderlichen Güte und Beschaffenheit sind, oder wenigstens nicht so wohlfeil und in genugsamer Menge erlanget werden können, daß sie die Unkosten des Handels mit einigem Ueberschusse ertragen. Denn, wenn man erwäget, was eine solche Compagnie in Ausrüstung der Schiffe, und in Unterhaltung so vieler Menschen, die in ihren Diensten sind, für Aufwand zu machen hat: so muß der Gewinn an den Waaren gewiß nicht geringe seyn, wenn sie bestehen will; und wenn vollends die Unterhaltung ihrer Forts und Etablissements viele Kosten verursachet, ohne daß eben in dasiger Gegend viele Waaren gewonnen werden, so kann es nicht fehlen, daß es endlich mit ihren Angelegenheiten nicht zum besten aussieht. Oefters ist auch eine Compagnie mit solchen Directeurs und Bedienten versehen, die theils das Wesen der Commercien nicht verstehen, und es daher an der rechten Einrichtung ermangeln lassen, oder sonst

zu unüberlegten und nachtheiligen Unternehmungen schreiten, theils aber aus Eigennutz und Gewinnsucht das wahre Beste der Gesellschaft ausser Augen setzen, und nur auf ihren eigenen Vortheil bedacht sind. Wenn nun zu einer solchen schlechten Direction einige Unglücks-Fälle kommen, die sich hier viel häufiger, als in andern menschlichen Geschäften, eräugnen: so muß sie nothwendig in schlechte Umstände gerathen, die sie auf den Punct ihres nahen Unterganges setzen.

Nun kann man zwar nicht behaupten, daß die Regierung für den schlechten Fortgang einer Handlungs-Compagnie zu haften verbunden ist. Es ist also keine absolute Nothwendigkeit vorhanden, daß sie eine solche in schlechte Umstände gerathene Handelsgesellschaft aufhebe, und mit ihrem eigenen Nachtheil den bevorstehenden Verlust der Interessenten verhindere, sondern sie könnte es gar wohl zu dem öffentlichen gänzlichen Verfall und Falliment der Compagnie kommen lassen. Allein, wenn eine Regierung weise ist, so wird sie es nie zu dem öffentlichen und gänzlichen Untergange einer Handlungscompagnie gelangen lassen. Ein Vorfall von dieser Art machet in der Welt so viel Aufsehens, und hat so schädliche Folgen, daß er einer Nation auf vielerley Art zu großem Nachtheil gereicht. Er hinterläßt auch in den Gemüthern der Unterthanen und Fremden auf lange Zeit so viel Eindruck, daß es in den künftigen Zeiten ungemein schwer hält, neue Handlungscompagnien und andere dem State heilsame Unternehmungen, wozu Einheimische und Auswärtige Geld herschießen sollen, zu Stande zu bringen. Um nun solche nachtheilige Folgen zu vermeiden, ist es der Weisheit einer Regierung allerdings gemäß, eine solche Compagnie, wenn sie sieht, daß es mit derselben schlechterdings nicht fort will, und daß ihr öffentlicher Untergang in der Folge unvermeidlich ist, lieber gar aufzuheben, und einigen Schaden nicht anzusehen, wenn es noch mit Verbergung der wahren Beschaf-

fen-

fenheit der Sachen geschehen kann, als dem State selbst durch den öffentlichen Verfall eine so starke Wunde zu versetzen, deren Narbe sehr lange sichtbar bleibt. Allein, ob zwar die Umstände einer Handlungscompagnie in der That so schlecht und unheilbar seyn können, daß ihr auf keinerley Art geholfen werden kann, und mithin die Aufhebung derselben und die Freygebung des Handels das einzige Mittel ist, ihren öffentlichen Verfall zu vermeiden: so glaube ich doch, daß sich ein solcher Fall nur selten eräugnet. Vielmehr ist es sehr wahrscheinlich, daß, wenn ein Hof eben die Unkosten, so ihm die Aufhebung der H. C. zuzieht, an ihre Unterstützung wenden, und dabey auf ihre Direction, Einrichtung, Wirthschaft und Anstalten selbst ein beständiges Augenmerk richten wollte, derselben wohl noch geholfen werden könnte. Soll aber eine H. C. unterstützet werden, so ist höchst billig, daß der Stat die Unterhaltung der Festungen und Forts, und der dazu erforderlichen Soldaten, selbst übernehme. Eigentlich werden doch solche Besitzungen dem State erworben; und die Regierung kann solche Anstalten allemahl mit mehrern Ansehen, Ordnung und Ersparung einrichten, als eine Gesellschaft handelnder Kaufleute, denen solche Gerechtsamen in scharfem Betracht nicht einmahl gebühren. Solche Etablissements sollten also allemahl der Krone gehören, und von ihr unterhalten werden. Man könnte demnach die handelnde Gesellschaft, wenn sie sich erst in genugsam glücklichen Umständen befände, zu diesem Behuf einigen Beytrag, nach Art einer Contribution und Abgabe, thun lassen.

Der zweyte Bewegungsgrund, warum Handlungs-Compagnien zuweilen aufgehoben zu werden pflegen, ist der Nutzen des States, welcher daraus in Ansehung der Vergrößerung der Commercien und mehrerer Ausbreitung des Handels entsteht. Eine H. C. hat, wie bereits oben erwähnt worden, allemahl eine Octroy, oder Privilegium exclusivum, vermöge dessen alle andere Untertha-

terthanen des States ausgeschlossen werden, in diejenigen Gegenden, auf welchen die Compagnie privilegirt ist, oder wo sie ihre Etablissements hat, Schifffahrt und Handel zu treiben. Hierdurch wird nun allerdings verhindert, daß der Seehandel der Nation nicht recht blühend werden kann, weil so viele andere Unterthanen, die Muth und Vermögen hätten, in diesen Gegenden Handlung zu treiben, vermöge dieses Privilegii solches unterlassen müssen; und da sich doch eine H. C. mit ihren Anstalten allemahl in gewissen Gränzen hält, und vermöge ihrer Beschaffenheit auch ihren Handel nicht immer erweitern kann, weil die Interessenten alle Jahre ihren Dividenten haben wollen, darauf gleichsam ihr Credit und Ansehen beruhet, so kann freylich die ganze Nation in dem Verkehr mit andern auswärtigen Nationen ungleich mehr gewinnen, wenn der Handel mehr ausgebreitet und von vielen Privatpersonen getrieben wird. Folglich kann es allerdings zuweilen der Nutzen des States erfordern, daß diese oder jene Handlungs-Gesellschaft aufgehoben, und die Commercien in dasige Gegend allen Unterthanen frey gegeben werden.

Wenn aber eine H. C. mit wirklichem Nutzen für den Stat aufgehoben werden soll, so muß die gesammte Nation eine solche Beschaffenheit haben, die nicht nur mit diesem Entschlusse vollkommen übereinstimmet, sondern die auch denselben unumgänglich erfordert. Zuvörderst aber muß ein Volk bereits einen sehr blühenden Kauf-Handel mit allen benachbarten Nationen, ja fast in allen Welttheilen, haben, damit es genugsame Gelegenheit finde, alle Arten von Waaren auswärts zu vertreiben und abzusetzen. Denn so eingeschränkt auch der Handel einer Compagnie seyn kann, so wird er doch allemahl zureichen, das Land selbst mit den benöthigten Waaren, aus der Gegend, wohin sie handelt, zu versorgen. Ja, die gesammte Nation muß ein besonderes Genie zum Handel haben, damit es nicht an Leuten fehle, die sich da-

mit

mit beschäftigen, und die erforderliche Einsicht und Fähigkeit dazu haben. Sodann muß in dem Lande bereits ein großer Reichthum seyn, damit sich genugsam Leute finden, die Muth und Lust haben, etwas zu wagen, und die auch etwas aufzuwenden vermögend sind, ohne daß ein Unglücksfall sie zu Boden schlägt; und in der That 20 oder 30 Familien sind hierzu keinesweges zureichend. Diese werden durch die bey der Schifffahrt gewöhnlichen Unglücksfälle bald furchtsam gemacht, daß endlich die Seehandlung gar in Stecken geräth. Endlich muß die Schifffahrt der Nation sowohl überhaupt, als besonders in die frey gegebene Gegend, sicher und keinen Anfällen unterworfen seyn, weil sonst die Privatpersonen bey einigem erlittenen Verluste ihre Unternehmungen bald fahren lassen. Allein, diese Sicherheit kann schwerlich auf eine dauerhafte Art gewirket werden, als durch eine wichtige Seemacht, die andere Nationen in Furcht und Respect erhält. Denn Friedens-Tractate, Bündnisse und Neutralität, sind zerbrechliche Rohrstäbe, auf welche man sich nicht sehr verlassen kann; und wenn Krieg und Unruhen erfolgen, so liegt alsdann die ganze Seehandlung danieder.

v. Justi, neue Wahrheiten, I Band, S. 613, fgg. und dessen polit. und Finanzschr. II Band, S. 55, fgg.

Compagnie, (Gesundheits-Assecuranz-) siehe in **G.**

Compagnie-Billets, oder **Compagnie-Scheine**, Fr. Billets de Compagnie, sind Scheine oder Verschreibungen, die im Nahmen einer Compagnie, wenn solche Geld aufzunehmen nöthig hat, ausgestellet, und von einem oder mehrern der Compagnons oder Gesellschafter unterschrieben werden. Wenn solches geschehen ist, so sind nicht allein die, welche dergleichen Billette unterschrieben haben, dafür zu haften schuldig, sondern ihre Unterschrift verbindet auch alle andere Compagnons für die Sicherheit und Bezahlung der Billette so zu stehen, als ob sie solche alle selbst unterschrieben hätten.

Die

Die Compagniebillets werden gemeiniglich unter allen, die in der Handlung gebräuchlich sind, für die besten geachtet; man hat sie aber dennoch manchmahl ganz verrufen, und in so schlechtem Werthe, als die schlimmen Papiere, gesehen. Siehe **Compagnie-Handlung.**

Compagnie-Conto, Mitgenossen-Conto, Conto di Compagnia, ist 1) fast eben das, was Conto a Meta, wenn es sich auf eine gewisse Waare oder Handlung, als etwa auf eine Schiffsladung, Wein oder Rocken; oder die von zween in Compagnie unternommene Montur etlicher Regimenter, erstrecket. 2) Die Rechnung eines über unsere ganze Handlung interessirten Compagnons, es sey gleich sein Mit-Interesse auf halben, Drittels- oder Viertels-Gewinn oder Verlust, nachdem nähmlich der Compagniecontract geschlossen, und von jedem eine gleich starke oder geringere Summe eingeleget worden ist.

Was in der Compagniehandlung unter bare Gelderrechnungen, Waarenrechnungen, und Personenrechnungen gezählet werde, und wodurch solche Rechnungen Debet und Credit werden, findet man in Ludovici Kaufmannslexicon, II Th. Col. 508—527, deutlich auseinander gesetzt.

Compagnie-Contracte, Gesellschafts-oder Societäts-Contracte, geschehen zwischen zween oder mehrern, die sich freundschaftlich unter einander vereinigen, und in der Hoffnung, mehrern Gewinn oder Nutzen aus ihrer Gesellschaft zu ziehen, zu einem ehrlichen Gewerbe auf gewisse Conditionen verbinden, als: daß sie gleiches Geld einschießen, oder der eine mehr, als der andere, einlegen; der geringere hingegen, was an seinem Capitale mangelt, mit seinem Handelsverstande und Arbeit ersetzen solle.

Ein solcher Contract ist nothwendig über die im Art. **Compagnie-Handlung** größten Theils angezeigten Conditionen, zuvörderst von den Gesellschaftern oder Compagnons zu entwerfen und zu schließen, ehe und bevor

vor die Compagniehandlung selbst angetreten wird. Denn, obgleich keine Zeugen dabey nöthig sind, um zu wissen, was eine Compagniehandlung mit einander geschlossen hat; so hindert doch ein solcher schriftlicher Contract vielmahls schädliche Trennung, Processe und Fallimente, und besteht auch bisweilen so gar nach dem Tode. Es muß aber derselbe also eingerichtet seyn, 1) daß er den Rechten und den Regeln der Societät gemäß sey; daher man einen geschickten Rechtsgelehrten zum Aufsatze desselben gebrauchen muß; 2) daß er nicht nur solche Fälle mit gehöriger Vorsicht entscheide, welche sonst, während der Societät, gar leicht die Freundschaft und das gute Vernehmen der Gesellschaften trennen können, sondern auch alle und jede Conditionen genau bestimme, welche sonst bey dem Ableben oder der Separirung eines und des andern Gesellschafters allerley ruinirende Streitigkeiten und Verwirrungen verursachen können. In Ansehung dieser Fälle, sind, bey der Abfassung des Contractes, alte, kluge und erfahrne Kauf- und Handelsleute zu Rathe zu ziehen. 3) Daß allenthalben Ehrlichkeit darin hervor leuchte, und er auf keinerley Weise Schlupflöcher der Bankerottier-Streiche abgeben könne. 4) Daß nicht, auf Seiten des einen Gesellschafters, der Eigennutz die Oberhand habe. 5) Daß die Waaren in dem Inventarium eines Compagniecontractes theils in currente, theils nicht-currente Waaren zu unterscheiden, und beyderseits nach Unterschied in demjenigen Preise anzusetzen und zu conferiren sind, wofür sie demjenigen, welcher damit wenigstens 6 pro Cent gewinnen will, gelassen werden müssen. Auch ist 6) in dem Compagniecontracte deutlich zu bestimmen, daß alle vorhandene Waaren, wie die Activ-Schulden, unter beyde Theile, nach eines jeden Antheil, getheilet werden sollen. Wenn nun einer, statt baren Geldes, Activ-Schulden mitgebracht hat, so fragt es sich, welcher diese Schulden bekommen soll, oder ob sie in die Compagnie gehören? Daher muß man 7) in dem

C. C.

C. C. deutlich bestimmen, daß von den bösen und guten Schulden ohne Unterschied jedem die Hälfte zugeeignet werde. Auch muß 8) in demselben ausgemacht seyn, daß kein Compagnon durch des andern Unterschrift verbunden werde, es sey denn, daß dieser für die Societät oder Compagnie unterschrieben hätte. Dieses erfordert die Erhaltung des Credits für das Handelswesen. Auch müssen 9) beyde Theile sich verbinden, daß sie sich unter die Streitigkeiten, die unter ihren Ehefrauen entstanden sind, bey einer bestimmten Geldstrafe, nicht mengen wollen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß die meisten Societäten, weil die Weiber sich nicht haben vertragen können, und die Männer durch eine thörichte Willfährigkeit sich unbedachtsam darein gemischet, vor verglichener Zeit ein Ende genommen haben. Da auch wegen des Ein- und Verkaufes, ingleichem wegen des Cassa und Buchhaltens, Mißhälligkeiten entstehen können, wenn nicht gleich anfangs ausgemacht ist, zu was sich der eine mehr am besten schicket, als der andere (indem derjenige, der viel Lebhaftigkeit hat, sich besser zum Kaufe und Verkaufe, zum Einnehmen und Auszahlen schicket; ein anderer hingegen, der weniger Feuer besitzt sondern speculiret, besser zum Buch- und Cassahalten aufgelegt ist): so haben sie sich diesfalls sogleich anfangs zu vergleichen, und es ist in den Compagniecontract zu setzen, 10) wer die Besorgung des einen sowohl, als des andern, haben solle. Weil hiernächst viele Mißhälligkeiten vermieden werden, wenn keiner vor dem andern einen besondern Handel bey der Compagnie für sich allein vorbehält; so ist in den Contract mit einzurücken, 11) daß sich beyde, währender Gesellschaft, zu einerley Handel verbinden. Ferner sind in dem C. C. die Mittel anzuzeigen, wenn die Compagnons in einer Sache verschiedener Meinung sind, wie sie ohne Schaden zu entscheiden; und wenn sich auch wirklich Mißhälligkeiten hervor thäten, wie dieselben ohne Processe, und ohne Ungemach der Gesellschaft, beyzulegen seyn.

In

In Bohns wohlerfahrnem Kaufmann, Th. II, S. 486 fgg. findet man sowohl ein Formular einer Gesellschaft zweyer Kaufleute, welche den Handkauf treiben wollen, und die beyderseits bares Geld für ihr Capital einschießen; als auch ein Formular einer verlängerten Compagniehandlung.

Auch stehen drey verschiedene Formulare von Compagnie- oder Gesellschafts-Contracten, in Mays **Versuch in Handlungsbriefen**, S. 423 fgg.

Compagnie-Handlung, Gesellschafts-Handlung, Association, Zusammengesellung oder **Mascopey**, ist eine Gesellschaft verschiedener, und insgemein nur zwey bis drey, selten aber mehrerer, zusammen verbundener Kaufleute, welche ihre bare Gelder in gleicher oder ungleicher Summe, auch wohl ihre Waaren, Schulden oder Gegenschulden, zusammen legen, damit sie ihren Handel mit vereinigten Kräften, Fleiß und Capital, inn- und auch ausserhalb Landes, desto stärker fortführen, und ihren Nutzen befördern mögen.

Die Compagniehandlungen sind von großem Nutzen, sowohl für einen jeden insbesondere, als auch für das gemeine Wesen. Weitläuftige Unternehmungen erfordern ansehnliche Capitalien, viele Arbeit und Einsicht, so, daß eine einzelne Person sich nicht allezeit geschickt dazu findet. Durch die Einrichtung einer Compagnie zwischen 2, oder 3 Personen, die ihre Wissenschaft und ihr Vermögen vereinigen, ihren Nutzen gemeinschaftlich zu befördern, wird jenem abgeholfen; und diese Personen werden dadurch in den Stand gesetzet, mit vereinten Kräften dasjenige zu unternehmen und auszuführen, was einer allein nicht würde haben thun können. Hieher gehört auch der besondere Vortheil, daß zwo Personen, da eine jede einen Vorfall nach ihrem eigenen Begriff betrachtet, jede Sache besser einsehen, und ein reiferes Urtheil darüber fällen können, als durch einen einzigen Menschen geschieht. Besonders haben die Compagnie-Handlungen auch das Vortheilhafte, daß durch dieselben öfters zweyen Personen geholfen wird. Geschicklichkeit und Reichthum finden sich selten bey einander. Wenn demnach zwo Personen, wovon die eine Geschicklichkeit und die andere Reichthum besitzt, eine Gesellschaft unter einander errichten, so nutzen sie sich beyde. Das Geld des einen wird durch den Verstand und die Rathschläge des andern nützlich angewandt, und dieser wuchert, ver-

mittelst seiner Geschicklichkeit mit dem Vermögen des erstern, weil es alsdann eben so ist, als ob beyde Eigenschaften in Einer Person vereinigt wären.

Ungeachtet dieser und anderer Vortheile, die eine Privatgesellschaft mit sich führet, finden sich auch viele Schwierigkeiten und viel Unangenehmes dabey. So lange man allein und unter eigenem Nahmen handelt, ist man niemand, als sich selbst, Rechenschaft von dem, was man verrichtet, zu geben schuldig. Die Freyheit ist das halbe Leben eines Menschen. Sie ist zwar nicht allezeit aus der Gesellschaft zweyer oder mehrerer Personen verbannet, alsdann aber muß eine genaue Urbereinstimmung der Gemüther herrschen.

Eine Compagniehandlung unterscheidet sich von den Gemeinschaften und Verträgen, da ein jeder gleich viel besitzt oder verdienet. Das Capital, welches ein jeder einschießt, bleibt sein Eigenthum, und muß ihm bey der Aufhebung der Gesellschaft wieder werden, es wäre denn, daß an der ganzen Masse verloren worden; und dann muß ein jeder, nach dem Verhältniß seines Einschusses, seinen Theil Verlust tragen. Der Gewinn und Verlust sind gemeinschaftlich, wenn nicht in dem Compagniecontracte einem jeden ein gewisses pro Cent von seinem eingebrachten Capital zugestanden worden; gleichwohl darf keiner von den Compagnons seinen Antheil ohne die Einstimmung seiner Mit-Interessenten, vor geschehener Abtheilung zu sich nehmen.

Jeder Compagnon muß eine Courantrechnung in den Handelsbüchern haben; auf dieselben werden die Gelder gebracht, die er über das festgesetzte Capital in die Handlung bringt, oder heraus nimmt, wofür er, nach genommener Abrede, Interessen zu ziehen oder zu bezahlen hat. Diese Courantrechnung darf aber nicht eher Statt finden, als bis er das stipulirte Vermögen zum vollen eingebracht hat. Auf diese Rechnung wird bey dem Schluß der Handelsbücher, der Gewinn oder Verlust, so sich findet, gebracht.

Die allgemein bekannten oder gewöhnlichen Compagniehandlungen bestehen darin, daß ein jeder Theinehmer

mer an einer Handlung, ein gewisses verabredetes Vermögen, es sey an barem Gelde, Wechselbriefen, Waaren oder ausstehenden Schulden einbringt, seinen Fleiß mittheilet, ihn zum gemeinen Nutzen anwendet, und sich mit unterschreibt, oder doch in der Handelsunterschrift (Firma) unter dem Worte Compagnie, Sohn rc. mit begriffen ist. Es werden dann Briefe, Wechselbriefe, Rechnungen, kurz, alles was die Compagniehandlung angeht, nach dem gewählten Gesellschaftsnahmen unterschrieben. Von der Einrichtung eines Gesellschafts-Vertrages, siehe den Art. **Compagnie-Contract.**

So bald zwey oder mehrere Personen eine solche Compagniehandlung errichten, so verbinden sie sich in Solidum, d. i. einer für alle, und alle für einen, für alles das, was unter der Handlungsunterschrift gethan wird. Wenn also einer von den Compagnons Gelder aufnimmt, und dagegen in der Compagnie Nahmen Wechselbriefe oder Scheine ausstellet, ohne die Gelder für die Handlung anzuwenden, noch auch in den Handelsbüchern etwas davon zu notiren: so ist die Compagnie verbunden, solche zu bezahlen, wenn der Compagnon, der sie geliehen hat, solches nicht aus seinem eigenen Vermögen sollte thun können.

Da bey der Errichtung der Gesellschaftshandlungen gewisse Jahre zu deren Dauer festgesetzet werden, so können dieselben, nach deren Verlauf, verlängert oder aufgehoben werden. Die Verlängerung wird in einem neuen Artikel dem alten Contracte beygefüget, und derselbe dadurch bestätiget; oder, wenn viele Abänderungen vorgenommen werden, so wird ein neuer errichtet. Es kann ferner geschehen, daß eine dritte Person noch mit in die Compagnie genommen wird, so errichtet man alsdann einen neuen Contract, oder nimmt eine Abschrift von dem vorigen, die dem neuen Compagnon ertheilt wird; in dieser werden die neuen Bedingungen hinzu gefügt, auf die derselbe in die Compagnie tritt.

Wenn nach Verlauf der bestimmten Gesellschafts-Jahre, oder früher, die Compagnie aufgehoben werden soll: so muß ein Inventarium der Waaren gemacht, und die Bücher müssen abgeschlossen werden, damit ein reiner Auszug von Debitoren und Creditoren, und von dem Gewinne oder Verluste aufgesetzt werden könne. Wenn dieses geschehen ist, so wird ein Trennungsvertrag errichtet, wovon folgende 3 Puncte die hauptsächlichsten sind: 1) Wie die Gelder, Waaren, Schulden ꝛc. getheilt werden, und wie man sich wegen der zweifelhaften Forderungen verglichen; 2) Welchen Handel oder welche Correspondenten jeder Theil haben soll, und wie lange die Einschränkung zu dauern hat; 3) Wer die Handelsbücher in Verwahrung behält, und wie, und wenn sie dem andern gezeigt werden müssen, u. s. f. Bey dergleichen Trennungen werden gemeiniglich Zeugen genommen, wie sie dann an verschiedenen Orten gerichtlich geschehen, um so viel mehr den in der Folge entstehen könnenden Processen vorzubeugen.

Es gibt eine gewisse Art von Compagniehandlung, welche zwischen 2, 3 und mehrern Personen bestehen kann, da einige Geld zu einer Handlung einschießen, ohne das mindeste von der Arbeit auf sich zu nehmen, die Andern aber kein Geld liefern, sondern die Arbeit verrichten. Es folgt hieraus, daß Menschen, die nichts von der Handlung verstehen, sich in solche Gesellschaften einlassen können, um mehr als gewöhnliche Zinsen für ihr Vermögen zu ziehen. Es kann dadurch zuweilen einem Menschen aufgeholfen werden, der kein Vermögen hat, und dem folglich die Gelegenheit fehlt, seine Geschicklichkeit geltend zu machen. Dergleichen Gesellschaft wird eine **Gemächlichkeits-Gesellschaft**, und von den Franzosen Commandite, oder Societé en Commandite, so wie derjenige, der arbeiten, und seinen Fleiß anstatt des Capitals, in die Compagnie tragen muß, **Complementirer**, Fr. Complimentaire, genannt wird.

Diese

Diese Art Gesellschaften sind für den Adel und für Standes-Personen sehr bequem, da derjenige, der das Geld herschießet, seinen Nahmen nicht dazu braucht, und gleichwohl der Herr des Handels bleibt. Sie sind auch nützlich für das gemeine Wesen, weil dadurch das Geld zu stärkerer Circulation gebracht wird, als wenn es allein auf Zinsen ausgethan wird. Dergleichen Gesellschaften sind insonderheit aller Achtung werth, wenn sie zur Anlegung oder Beförderung neuer Manufacturen und Fabriken, und zur Aufnahme der Schifffahrt, dienen.

Diejenigen, welche eine solche Societät errichten, und das Vermögen dazu herschießen wollen, müssen auf eine zu ihrem Unternehmen geschickte und getreue Person sehen. Sie müssen festsetzen, ob die Handlung Interessen für die Gelder bezahlen soll, oder nicht; wie der Gewinn oder Verlust zu theilen ist; oder, ob derjenige, der die Geschäfte führet, ein Gewisses für seine Arbeit zu erwarten hat; wie lange die Gesellschaft währen soll, und was sonst zur Unterhaltung der guten Ordnung zu bestimmen seyn möchte.

Endlich hat man noch eine Art von Gesellschafts-Handlung, welche man eine **anonymische, unbekannte,** oder **stille Gesellschaft** nennet, wovon auch bereits im II Th. S. 202, f. etwas gedacht worden ist. Es sind dieses Gesellschaften, da weder der eine noch der andere Compagnon eine besondere Unterschrift dazu annimmt, sondern ein jeder die Geschäfte unter seinem gewöhnlichen Nahmen führet. Die Gesellschafter haben die Absicht gemeinschaftlich, ein Unternehmen mit mehrerm Nachdruck durchzusetzen, als solches einer allein können würde; wie denn nicht selten die Hauptursache einer solchen Verbindung diese ist, daß der eine das Vermögen, jedoch keine Kenntniß der Waaren, oder keine gute Gelegenheit zu deren Ein- oder Verkauf hat, und ein anderer sich in den Umständen befindet, solches vortheilhaft zu bewirken, ohne das Vermögen zu besitzen, das Geschäft allein zu unternehmen.

Dergleichen Gesellschaften werden durch mündliche Verabredungen, oder durch den Briefwechsel, errichtet. Man kann einen Contract darüber ausfertigen, wenn die

Gesellschaft von einiger Dauer seyn soll, oder die Errichtung einer Fabrik, oder sonst ein Unternehmen von Wichtigkeit betrifft. Wird aber eine solche Gesellschaft nur wegen dem Ein- oder Verkauf einer einzigen Partie Waaren verabredet, so ist kein Contract nöthig; denn so bald diese gekauft und verkauft ist, wird die darüber geführte Rechnung abgeschlossen, und Gewinn oder Verlust getheilet, und damit hat die Gesellschaft ein Ende. Man verläßt sich hierbey beyderseits auf Treu und Glauben.

Personen, die sich auf eine solche Art verbinden, können öfters vortheilhafte, doch auch zugleich verwirrte, Händel machen. Die Compagnons nehmen sich z. E. vor, eine gewisse Waare, die nur in wenig Händen ist, aufzukaufen. Der eine geht bey einen Verkäufer, oder schickt einen Mäkler zu demselben, handelt um die Waare, biethet einen schlechten Preis, und bekommt sie nicht; sobald er seinem Mit-Interessenten davon Nachricht gegeben hat, gehet derselbe zu dem Verkäufer, und biethet noch weniger, so kann dieses fortgesetzet werden, insonderheit wenn 3 bis 4 Compagnons sind, daß die Verkäufer zuletzt nicht wissen, was sie thun sollen. Bekommt nun eine solche Compagnie die Waare, so können die Besitzer derselben einen selbst beliebigen Preis darauf setzen. Auf diesen Fuß kann eine Gesellschaft von dieser Art dem gemeinen Wesen schädlich seyn; denn wenn die Glieder derselben Leute von Vermögen sind, so können sie den Geldmangelnden alles abkaufen, und alsdann Wucher treiben.

Bey diesen Gesellschaften ist anzumerken, daß die Theilhaber sich nicht in Solidum verbinden (s. oben, S. 275), weil ein jeder in seinem eigenen Nahmen kauft und verkauft, Wechsel-Briefe ausstellt rc. Wenn also A in Holland an B in Berlin meldete, daß eine gewisse Waare zu einem vortheilhaften Preis zu bekommen sey, er möchte ihm anzeigen, ob er, für die Hälfte, Theil daran nehmen wolle; B antwortet Ja; der Einkauf geschieht; A aber machet Bankerott, ehe er die Waare bezahlt hat; hier kann alsdann der Verkäufer von B nichts fordern, weil er ihn nicht kennen soll; und wenn er auch wüßte, daß die Waaren halb für ihn gekauft worden, so hat B sich doch in keine Verbindung eingelassen, und folglich hat der Verkäufer den A allein als seinen Debitor anzusehen. So verhält es sich in allen dem, was in dieser Art Gesellschaften unternommen wird.

Ein

Ein Mehreres von den anonymischen Handlungsgesellschaften, findet man in Savary Dict. univ. de Comm. III Th. S. 869, f. und in eben Desselben parfait Negociant, P. II. L. I. c. 1 und 2.

Anmerkungen von dem Handel in Compagnie, s. im 3 B. der Leipz. Sammlungen, S. 44, 132 und 207.

Der Handel in Compagnie, oder die Handlungsgesellschaft nach ihrer Einrichtung, Vortheilen und Schäden, ökonomisch betrachtet. Frf. und Leipz. 1764, 8.

Von Compagnie oder gesellschaftlicher Handlung, s. den 3ten B. der Wiener. Nachr. und Abhandl. aus dem Oekonomie- und Commerzwesen, a. d. J. 1769, S. 285, fgg.

Jo. Rud. Engau de Societate mercatoria, vulgo von der Mascopey oder Compagniehandlung, Jena, 4.

Jo. Carl May Versuch einer allgem. Einleit. rc. I Th. S. 418, fgg.

Compagnie-Rechnung oder Regel Gesellschafts-Rechnung oder Regel, Theilungs-Regel, L. Regula societatis, Fr. Règle de compagnie, ist eine arithmetische Regel oder Art zu rechnen, durch deren Operation man den Antheil am Gewinn oder Verlust entdecket, und festsetzt, welchen die Compagnons oder Gesellschafter, nach Proportion ihrer zu gewissen Handlungs-Geschäften oder andern Unternehmungen eingelegten oder zusammen geschossenen Capitalien, haben sollen. Man brauchet sie auch, wenn man sehen will, was etwa ein Compagnon noch ferner in die unter ihnen errichtete gemeine Casse pro rata, oder nach Beschaffenheit seines daran genommenen Antheiles, einzulegen hat. Sie nimmt ihr Fundament aus der Regel de Tri; und ihr Ausrechnungsproceß verhält sich kürzlich folgender Maßen: Man addiret, was ein jeder, der zur Compagnie gehört, an Capital eingeleget hat, zusammen, und setzt diese Summe an die erste Stelle, den ganzen Gewinn oder Verlust in die Mitte, und endlich die besondere Einlage eines jeden Compagnons in die dritte Stelle. Darauf verfährt man, wie bey der Regel de Tri gebräuchlich ist, und wiederhohlst die Operation so oft, (indem man bloß die Zahl in der dritten Stelle nach und nach verändert,) so viel

Personen sind, die zusammen geleget haben, und deren besondern Gewinn oder Verlust man zu wissen verlanget.

Z. E. Drey Kaufleute haben 80,000 Thaler Gewinn mit einander zu theilen, jeder nach Proportion seiner Einlage. Der erste hat 2000, der andere 6000, der dritte 12000 Thaler eingelegt. Es fragt sich, wie viel kommt jedem derselben bey der Theilung zu? Hier muß die Summe der 80,000 Thaler in Theile getheilt werden, welche gegen einander in eben demselben Verhältnisse stehen, wie 2000, 6000 und 12000. Folglich bekommt der erste 8000, der zweyte 24000, und der dritte 48000 Thaler, weil diese drey Summen, welche zusammen die Totalsumme 80,000 ausmachen, den dreyerley Einlagen der 2000, 6000 und 12000 Thaler proportionirt sind.

Die Art der Ausrechnung eines Exempels, da 5 Personen zur Casse geliefert, der erste 4000 Thlr. der zweyte 5200 Thlr. der dritte 6000 Rthlr. der vierte 3400 Thlr. und der fünfte 2600 Rthlr. und also die Summe der ganzen Casse 21200 Rthlr. beträgt, die ganze Gesellschaft aber 2400 Thlr. gewonnen, wie viel ein jeder nach Proportion seines Collati bekommen könne, findet man in Hrn. Prof. Polacks Mathesis forensis, 4te Aufl. Lpz. 1770, 4, S. 78—80.

Compagnie-Scheine, siehe **Compagnie-Billets**.

Compagnon, Handelscompagnon, Handelsgesellschafter, L. Socius, Fr. Associé, heißt bey den Kaufleuten ein Theilhaber in der Handlung, oder der mit einem Andern in Gesellschaft steht, und gleiches Handels-Glück und Unglück mit ihm trägt. Bisweilen nennet auch einer den andern seinen Consorten, welches eben dieses anzeiget.

Compagnons, nennet man zwey Manufactur- oder Kunststücke, die man, besonders zum Putz, zugleich aufstellet oder anhänget, wenn sie von einerley Größe, gleicher Materie, und einerley, oder auch, nach Verschiedenheit der Stücke, von fast gleicher Gestalt und Inhalte sind. Man sagt: dieses Gemählde, dieser Kupferstich rc. hat keinen Compagnon (Pendant), wenn nicht zwey Gemählde, Kupferstiche von einerley Größe und fast gleichem Inhalte da sind; ingleichem: dieser Spiegel, diese Com-

Commode, hat einen Compagnon, wenn beyde von gleicher Größe, gleicher Materie und gleicher Gestalt sind. Siehe auch **Gegen-Stücke.**

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen ostindischen Comptoirs, insonderheit zu Patane, gangbar ist, und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Compas, siehe den folgenden Artikel, und **Zirkel.**

Compaß, (aus dem Ital. Compasso) L. Compassus, Pyxis magnetica, oder Versorium, Fr. Compas, wird überhaupt ein Instrument genannt, mit welchem man vermittelst der Magnetnadel operiret.

Zuvörderst pflegt man die insbesondere so genannte Boussole, welche beym Feldmessen auf das Stativ gestellet wird, und mit 4 Schrauben auf eine mit 2 oder 4 Diopteru versehene messingene Platte befestigt ist, auch einen **Compaß** zu nennen. Es besteht dieses Instrument aus einem viereckigen Stücke von Messing, Kupfer, Holz, oder einer andern dichten Materie. Die Mitte davon ist zirkelrund, und wie eine runde, nicht allzu tiefe Büchse ausgehöhlt, auf dessen Boden eine Windrose (welche ich unten beym See-Compaß beschreiben werde) gerissen, und darum eine in 360 Grad getheilte Circumferenz beschrieben ist. Der Diameter der Büchse ist nach der Größe des Instrumentes veränderlich, und wird 2 bis 6 Zoll groß gemacht. In dem Mittelpuncte der Windrose und des in seine Grade eingetheilten Zirkels steht ein Stift von Messing oder Bley, welcher oben spitzig zugeht, worauf eine gestrichene Magnetnadel dergestalt vermittelst eines in ihrer Mitte angelötheten kupfernen oder messingenen Hütleins gestellet wird, daß sie sich horizontal darüber ganz frey drehen kann. Die Büchse wird oben mit einem rund geschnittenem Glase verwahret, welches man in einem kleinen Falze, der mit allem Fleiße oben an der Büchse inwendig herum gemacht worden, befestiget, um dadurch zu verhindern, daß die Luft der Nadel nicht zu viel Bewegung gebe, ingleichem daß der

Staub und andere Unreinigkeit dadurch von der Nadel abgehalten werde. Die Windrose ist, wie gewöhnlich, in 32 Winde, und der darin befindliche Zirkel in vier Mahl 90 Grad getheilet, dergestalt, daß über Nord, Ost, Süd, West, allemahl 90 steht; von Nord aber gegen Ost, von Ost gegen Süd, von Süd gegen West, und von West gegen Nord, die Grade der Ordnung nach gezählet werden. Auf die über die Büchse verlängerte Linie, die in der Büchse Nord und Süd anzeigt, werden 2 Dioptern aufgerichtet, um das Instrument dadurch zu geometrischen Operationen geschickt zu machen.

Ausführlicher findet man die Verfertigung der Boussole, in Sprengels Handwerke und Künste 8ter Samml. S. 325—331, beschrieben.

Der Nutzen dieses Instrumentes zeigt sich hauptsächlich in der geometrischen Praxis, und besteht in Folgendem. Es hat, wie bekannt, die Magnetnadel die besondere Eigenschaft, daß sie sich allezeit gegen Norden richtet. Ob sie nun gleich an manchen Orten einige Grade abweichet (wovon ich unten bey Gelegenheit des See-Compasses sprechen werde), so hindert doch dieses den Gebrauch unsers Instrumentes nicht, indem es genug ist, daß sie, währender geometrischen Operation, sich nach einerley Punct des Horizontes richtet, man möge das Instrument drehen wie man will. Wenn man demnach aus einer Station auf dem Felde durch die Dioptern des Instrumentes gegen einen abgesteckten Stab visiret, und Acht hat, auf welchen Grad des um die Windrose beschriebenen Zirkels die Nadel stehen bleibt: so weiß man, wie viel Grade die zwischen dem Stande des Instrumentes und dem Stabe enthaltene Linie von dem Puncte des Horizontes, nach welchem sich die Magnetnadel beständig richtet, abweichet. Wenn man nun aus eben dem Stande des Instrumentes gegen einen andern abgesteckten Stab visiret, so drehet sich die Nadel wieder auf den vorigen Punct des Horizontes (nicht aber des um die Windrose beschrie-

beschriebenen Zirkels) und zeigt mir den Grad des Zirkels an, um wie viel die jetzt visirte Linie von eben dem Puncte des Horizontes abweicht. Bey dieser Operation treffen wir zweyerley an, welches beständig einerley bleibt; eines aber, so verändert wird. Bey beyden Visiren nähmlich ist die Direction des Visirs durch die Diopteren, als welche über der Mittagslinie des Instrumentes aufgerichtet sind, in Ansehung des Instrumentes einerley. Ingleichem ist der Ort der Weltgegend, welchen die Nadel einmahl wie das andere Mahl zeigt, einerley. Hingegen ist der Bogen des Zirkels im Instrumente veränderlich, der zwischen der Mittagslinie desselben und dem Puncte, wo der nordliche Theil der Nadel stille steht, enthalten ist, wenn man das Instrument nach verschiedenen Visiren drehet. In solchem Falle bemerkt man zweyerley Anzahlen von Graden, welche in dem Abstande der visirten Linien von dem fixen Puncte des Horizontes, welchen die Nadel anzeigt, enthalten sind. Wenn man demnach die kleinere Anzahl Grade von der größern abzieht, so bleiben die Grade übrig, welche den Zirkel messen, den die beyden visirten Linien in dem Stationspuncte des Instrumentes formiren. Solchergestalt kann man mit dem Compaß oder der Boussole die Winkel auf dem Felde messen, welche man hernach entweder mit dem Transporteur, oder auch der Boussole selbst, auf das Papier tragen kann.

Man pflegt auch, bey geometrischen Operationen, die Risse von einem Stücke Landes nach den Weltgegenden vermittelst dieses Compasses oder der Boussole zu reguliren, d. i. eine Magnet-Nadel in dem aufgetragenen Risse zu verzeichnen, welche andeutet, was für eine Lage in Ansehung der Weltgegend das abgemessene Stück Landes habe. Solches kann gar leicht erhalten werden, wenn man durch Hülfe der Boussole die Abweichung einer abgesteckten Linie, die sich gleichfalls in dem Risse befinden muß, von demjenigen Puncte des Horizontes, den die Direction der Magnetnadel anzeigt, bemerket, und solches in dem Risse an eben derselben Linie anmerket. Hier hat man aber zugleich mit auf die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittags-Linie eines gegebenen Ortes Achtung zu geben, und solche, nach

Be-

Beschaffenheit der Veränderung oder Abweichung der Magnet-Nadel, entweder zu addiren oder zu subtrahiren. Eben auf eine solche Art, wenn die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines Ortes bekannt ist, lassen sich durch Hülfe der Boussole die Weltgegenden determiniren. Also kann man auch die Abweichung einer Mauer oder andern declinirenden Fläche von Norden dadurch finden, welches sonderlich bey Aufstellung der Sonnenuhren großen Nutzen hat. Ueberdies hat die Boussole noch einen besondern Nutzen, indem man, vermittelst derselben, auf einer Reise zu Lande sein eigener Wegweiser seyn kann, wofern man nur eine Landkarte zur Hand hat. In dieser Absicht darf man nur das Centrum der Boussole auf den Ort, wo man abreiset, setzen, die gestrichene Nadel mit der Mittags-Linie des Ortes eintreffen lassen, und bemerken, was für einen Winkel diese Mittagslinie mit der Linie des vor sich habenden Weges, d. i. mit derjenigen Linie, welche nach dem Orte weiset, wo man zu will, mache. Denn, wenn man unterweges auf die Direction der Linie Acht hat, so kann man wissen, ob man nach der angemerkten Gegend reiset, oder von derselben abgekommen ist. Füglicher aber wird diese Weise auf der See von den Schiffleuten mit dem unten zu beschreibenden Seecompaß practiciret, weil man zu Lande öfters gar zu viel Umwege nehmen muß.

Endlich ist auch die Boussole sehr nützlich für diejenigen, welche unter der Erde in den Steinbrüchen und Minen arbeiten. Diese daher so genannte **Gruben- und Minen-Compasse**, sind in 24 Theile getheilt, die man Stunden nennet; und jede Stunde wiederum in 8 Theile; die vier Hauptgegenden der Welt aber sind verkehrt gezeichnet. Ein Mehreres davon siehe im Art. **Gruben-Compaß**.

Man pflegt auch die Boussole auf andere geometrische Instrumente, z. E. den Halbzirkel, zugleich mit anzubringen. Nicht weniger ist auch ein Compaß von der oben beschriebenen Art besonders bey dem Waldmessen sehr nöthig und nützlich, nach welchem man die Gegenden beurtheilen und wissen kann, wenn man insbesondere einen dicken Wald abmessen und auf den Riß bringen soll, durch welchen keine freye Linien sind, daß man nicht durchsehen, sondern denselben nur von aussen herum messen, und sodann auf den Riß bringen kann.

Es gibt auch Sonnen-Compasse, Sonnenuhren, die mit Compassen versehen sind, wovon der Art. **Sonnen-Uhr** nachzusehen ist.

Bey

Bey den Galanteriehändlern findet man kleine artige Compasse von Golde, an das Uhrband zu hängen, welche aber wohl mehr zum Stat, als zum Nutzen, sind.

Der Schiff- oder See-Compaß, L. Compassus nauticus, Pyxis nautica, Fr. Cadran de mer, Compas de mer, Compas de route, (und Volet, wenn er klein ist, wie ihn die Barken, Chaluppen und andere kleine Fahrzeuge gebrauchen), Holl. Kompas, Zee-Kompas, ist dasjenige Instrument, dessen sich die Schiffer zur See bedienen, um nach demselben sowohl die Weltgegend ausfündig zu machen, als auch ihre Fahrt recht fortzusetzen. Das Wesen derselben ist mit der Boussole und andern Compassen einerley; seine Einrichtung aber, wegen dessen besondern Gebrauchs und Bewegung des Schiffes, von ihnen stark unterschieden.

Die Nadel wird hier aus zwey Stücken Stahl zusammen gesetzt, welche, wenn sie mit einander verbunden sind, die Figur eines Rhombus (einer Raute) vorstellen. Zwey von diesen einander diametraliter oder schnurgerade entgegen gesetzten Spitzen sind mit dem Magnete gehöriger Maßen bestrichen. Ueber diese Nadel wird ein zirkelrundes Stück Pappe mit Stiften befestiget, darauf die 32 Winde, nebst einem in 360 Grad eingetheilten Zirkel, welche alsdann die **Compaßrose**, oder **Wind-Rose**, Fr. Rosette, genennet wird, verzeichnet sind. Und zwar wird der Anfang dieser Eintheilung von der Spitze der Nadel, welche Norden zeigt, gemacht, welche daher darauf auch mit einer Linie bezeichnet wird, damit die Spitze der Nadel, welche sich allezeit nach Norden kehret, sofort in die Augen falle. In der Mitte dieser rhombischen Nadel ist das Hütchen von Messing, welches auf dem messingenen Stifte, der über den Boden einer hölzernen Büchse, darein die Nadel mit der Windrose kommen soll, perpendiculär aufgerichtet ist, dergestalt auflieget, daß die Nadel mit der Windrose sich allenthalben darauf frey herum drehen, und die Weltgegenden anzei-

gen kann. Dieses ist das innere Stück eines Seecompasses. Die äussere Structur desselben besteht aus einer starken Büchse, oder einem viereckigen Kasten von Pappe, Holz, Knochen, Elfenbein, oder Messing, so insgemein inwendig 6 bis 7 Zoll im Durchmesser hat, und 4 Zoll tief ist. In diesem Kasten befindet sich ein kupferner oder messingener Zirkel, welcher in zwey einander gerade entgegen gesetzten Puncten dergestalt inwendig an diesen Kasten applicirt ist, daß er sich um besagte Puncte, als um eine Axe, frey herum drehen, und sich vermittelst seiner eigenen Schwere allezeit horizontal richten kann, wenn der Kasten wohin gesetzt wird. An diesem Zirkel ist wieder ein anderer Zirkel von Kupfer oder Messing unter eben diesen Umständen angebracht, doch daß dieses Zirkels Axen jenes Zirkels, einen in 4 Quadranten eingetheilten Zirkel vorstellen. An diesem innern Zirkel oder Bügel ist endlich die Büchse mit der Nadel und Wind-Rose unter gleicher Beschaffenheit applicirt, so, daß dieselbe, wenn der äussere Kasten irgend wohin fest gestellet ist, allezeit sich horizontal und in wagerechten Stand richte, es möge das Schiff eine Bewegung verursachen, was für eine es wolle. Die Büchse, worin die Magnet-Nadel sich befindet, wird oben mit einem Glase verwahret, damit der Wind die Nadel in ihrer Bewegung, wenn sie sich nach den Weltgegenden richtet, nicht störe.

Die gewöhnlichen Nadeln der kleinen Compasse macht man aus einer dünnen Stahlschiene, die man nicht härtet. Man löthet in die Mitte eine kleine kupferne Masse, und macht durch alles mit einem conischen und sehr ausgeschweiften Bohrer ein Loch. Der Bohrer muß so gar, anstatt ganz spitzig zu seyn, an dem Ende ein wenig rund seyn, damit sich die Spitze der Angel in dem Innersten des Loches desto freyer befinde. Dieser Theil, welchen man die Haube nennt, wird alsdann auswendig nach der mit dem Bohrer gemachten Höhlung ausgefeilet. Man läßt gleichwohl 2 kleine Flügel daran, die mit rechten Winkeln auf der Länge des Weisers stehen, damit dieser, wenn er auf seiner Angel auf die Seite wanket, von dem darüber befindlichen Glase zurück gehalten werde. Wenn die Haube fertig ist, macht man die

die Nadel, indem man ihr die Gestalt eines Pfeiles gibt, und bestreicht sie so mit dem Magnet, daß sich die Spitze auf die Mitternachtseite wendet. Wenn die Nadeln etwas groß sind, so ist es besser, wenn man ihnen die Gestalt einer sehr langen Raute gibt, wovon man die Hälfte, oder die Spitze, die sich gegen Norden kehren soll, blau anlaufen läßt.

Die Nadeln muß man ins Gleichgewicht bringen, ehe man sie mit Magnet bestreicht: da aber die magnetische Kraft verursachet, daß sich das Ende gegen Norden neiget, so muß man es durch Abfeilen ein wenig leichter machen, oder ihm eine solche Gestalt geben, daß man einen kleinen Theil davon abschneiden kann, nachdem man es mit Magnet bestrichen hat.

Bey dem Seecompaß ist die **Windrose** auf einem Zirkel von Pappe abgezeichnet, und solcher auf der Magnetnadel dergestalt befestigt, daß die Nadel mit der Linie der Windrose, welche Norden und Süden anzeigt, passet. Sie ist nichts anders, als ein Zirkel, welcher den Horizont vorstellet, und die 32 **Compaß- oder Windstriche**, Fr. Rumbs de vent, sind Stücke der Verticalzirkel, welche durch den Scheitelpunct oder das Zenith gehen, und den Horizont rechtwinkelig schneiden. Sie könnte, wie jeder andere Winkel, in 360 Grad getheilet werden; alle europäische Nationen aber sind darin übereingekommen, sie nur in 32 Theile, deren jeder $2\frac{3}{4}$ Zirkelgrade hält, abzutheilen, und ihnen den Nahmen des Windes zu geben, der von dem Orte des Horizontes herkommt, nach welchem diese Linien gezogen sind. Siehe Fig. 413.

Wenn also gesagt wird, der Schiffer, der nach diesem oder jenem Orte will, muß diesen oder jenen Windstrich halten, z. E. den Windstrich Ost, so heißt das nicht, er müsse mit dem Ost-Winde segeln, wie sich die mehresten, die keine Kenntniß von der Schifffahrt haben, einbilden, sondern er muß gerade gegen Osten, oder den Ort des Horizontes, wo der Ostwind herkommt, segeln, mithin sein Schiff so wenden, daß dessen Cap oder Vordertheil gerade dahin gerichtet ist, und auf der Fahrt diese Richtung behält. Denn, es würde sehr schlecht um die Schifffahrt stehen, wenn ein Schiff nur allein mit dem Winde segeln könnte, der gerade nach dem Orte hinwehet, wo man hin gedenket. Nein, unter den 32 Winden kann solches mit 18 geschehen, und noch dazu läßt es sich mit einem Seitenwinde, z. E. mit Süd-Ost, weit geschwinder nach Norden segeln, als mit dem Süd-Winde selbst. Denn, dieser Wind, der gerade auf das Hintertheil stößt, fasset nur das hinterste Segel, und alle übrige

sind

sind dem Schiffe unnütz, dahingegen der Süd-Ostwind nicht nur das hinterste, sondern auch alle vordere Segel fasset.

Der Platz des Compasses auf dem Schiffe ist das so genannte **Compaßhäuschen**, Fr. Gesole, Habitacle, Holl. t'Huisje, Compashuys, Nagthuys, unter welchen Nahmen man den unter dem Verdecke, bey der Kajüte, vor dem Kolderstocke, mit welchem das Schiff regieret wird, befindlichen Verschlag, oder ein viereckiges, aus Bretern mit hölzernen Nägeln zusammen geschlagenes und in drey Theile abgetheiltes Häuschen, versteht, in welchem zur Rechten und Linken der Compaß, in dem mittlern Theile aber eine Lampe steht, welche durch Fenster zu beyden Seiten das Licht auf die Compasse wirft, damit die Matrosen, welche das Steuer regieren, jederzeit darnach sehen, und nach dem ihnen vom Schiffer oder Steuermanne gegebenen Zeichen ihren Lauf einrichten können.

Der vornehmste Nutzen des Compasses bey der Schifffahrt besteht also darin, daß er, da die mit einem Magnete gestrichene Nadel ihre eine Spitze gegen Norden, die andere gegen Süden kehret, durch die an sie befestigte und mit ihr bewegliche Windrose alle Augenblicke den Horizont des Ortes darstellet. Wenn also ein Steuer-Mann oder Schiffer nach einem gewissen Orte segeln soll, so siehet er in seiner Seekarte nach, unter welchem Himmelsstriche derselbe von dem abzusegelnden Orte belegen ist, drehet sodann durch das Ruder sein Schiff so, daß die schwarze Marque an dem Rande des Compasses, welche gerade vor ihm in einer Linie mit dem Vordertheile des Schiffes ist, immer mit dem auf der Rose bezeichneten Windstriche zutrifft, und die ganze Fahrt hindurch nicht davon abweicht. Gesetzt, ein Schiffer gedenke von Marseille nach der Insel St. Pierre unter Sardinien zu segeln. Seine Karte sagt ihm, daß solche, von da aus, gerade in Süd-Ost liegt. Er setzt den Compaß vor sich, daß die Marque darin vor ihm ist, und mit der Länge

des

des Schiffes eine Linie ausmacht. Sodann wendet er, wenn er den Hafen verlassen hat, dasselbe vermittelst des Steuerruders, so, daß der Punct Süd-Ost auf der beweglichen Rose an die schwarze Marque des Compasses stößt, d. i. daß das Vordertheil des Schiffes gerade gegen Süd-Ost gerichtet ist, und, den ganzen Weg über, der Punct Süd-Ost nicht von der Marque abweicht; da es denn nicht fehlen kann, daß er nicht auf dem kürzesten Wege an dieser Insel anlänge. Denn die Windrose seines Compasses stellet ihm, die ganze Fahrt über, den wahren Horizont dar; die schwarze Marque oder das Vordertheil des Schiffes entfernt sich nicht von dem Puncte Süd-Ost, mithin trifft er auf dieser Fahrt die unter solchem Himmelsstriche belegene Insel St. Pierre an.

Niemahls würde man es bey allen Progressen, die in den neuern Jahrhunderten in der Astronomie gemacht sind, ohne Hülfe der Magnetnadel so weit in der Schifffahrt gebracht haben, als wirklich geschehen ist. Sie ist der sichere Wegweiser des Steuermannes sowohl bey heitern Tage, als bey trüben Himmel und in finsterer Nacht. Durch sie bemerkt er die geringste Abweichung von seiner Route, er mag sich unten im Schiffe oder auf dem Verdecke befinden. Sturm und Winde mögen ihn noch so weit auf der See von seiner Straße verschlagen haben, so zeigt sie ihm, wie weit er zur Linken oder Rechten davon abgewichen, und bringt ihn, sobald das Meer beruhigt ist, wieder auf den rechten Weg.

Die Tyrier, und in ihrer Gesellschaft Salomon, die Carthaginenser und die Aegypter, haben freylich auch schon in den ältesten Zeiten große Reisen auf dem mittelländischen und rothen Meere, selbst auf dem Ocean, gethan, ob sie gleich nichts von einem Compasse wußten: allein, solches geschah in längerer Zeit und mit größerer Gefahr, als man heutiges Tages die Welt umschiffet. Sie mußten, um nicht von ihrer Straße abzuweichen, nie das Ufer aus dem Gesichte verlieren, sich des Tages nach der Sonne, und des Nachts nach dem Monde und den bekannten Sternen richten, bey dunkler Nacht aber die Segel

einziehen, und vor Anker liegen. Es ist zwar nicht schlechterdings eine Unmöglichkeit, daß sie sich ohne Boussole hätten auf das weite Meer wagen können, um neue Länder zu suchen, und sich auf ihrer Fahrt nach dem Polarsterne zu richten, zumahl da ihnen das Astrolabium nicht unbekannt war. Denn so konnten sie z. B. von Europa aus, die Fahrt gegen Westen antreten, den Nordstern immer zur Rechten behalten, und, um immer in einer Parallele oder Entfernung vom Aequator zu bleiben, von Zeit zu Zeit die Höhe messen; wie denn die Carthaginenser, von welchen Aristoteles redet, auf diese Art aus den entfernten Ländern, wohin sie durch Sturm verschlagen waren, indem sie den Nordstern zur Linken liessen, den Weg wieder nach Hause gefunden haben. Allein in so große hiermit verknüpfte Gefahr wird sich nicht leicht jemand freywillig begeben; und überdies wird dazu ein beständig klarer Himmel erfordert.

Der Jesuit Martinius behauptet, der Compaß sey den Chinesern schon vor mehr als 3000 Jahren bekannt gewesen, aber ohne den geringsten Beweis davon beyzubringen. Sein Vorgeben scheint auch desto ungegründeter zu seyn, weil sie, wenn sie die Kunst, sich durch Hülfe der Magnetnadel auf dem weiten Meere zu finden, gewußt hätten, gewiß weit mehr Gebrauch davon gemacht, und lange vor den Europäern eine Menge fruchtbarer Inseln und Länder, welche in ihrer Nachbarschaft liegen, entdeckt haben würden. Und wer weiß nicht, wie sehr die Missionarien aus dieser Gesellschaft alles, was sie von den Künsten und Wissenschaften dieser Nation und von der Weisheit ihrer Statsverfassung erzählen, übertrieben haben. Andre schreiben diese Erfindung den Arabern zu, und behaupten, daß selbige durch deren Hülfe, lange vor den Europäern, die indianischen Meere befahren, und bis nach China gehandelt haben. Allein, auch dieser Meinung fehlt es an Wahrscheinlichkeit; denn man findet nicht einmahl weder in ihrer, noch der türkischen und persischen, Sprache eine Benennung der Boussole, sondern diese Nationen müssen sich mit der italiänischen Benennung derselben behelfen. Noch weniger wissen sie solche zu verfertigen, und sehen sich genöthigt, sie von den Europäern zu kaufen.

Die Erfindung des Compasses bleibt also den Letztern übrig; und unter denselben schreiben sich die Einwohner von Amalphi oder Melfi, einem Orte in dem Königreiche Neapel, solche zu, und behaupten, daß einer ihrer Mitbürger, Johann Gira, (Andere nennen ihn Goja,) ungefähr um das Jahr 1300 nach Christi Geburt, diese große Entdeckung gemacht habe.

Gleich-

Gleichwie jede Erfindung durch Zeit und Fleiß immer einen höhern Grad der Vollkommenheit erreicht: so ging es auch mit der Anwendung des Magneten zu der Schifffahrt. Anfangs ließ man ihn auf Kork im Wasser schwimmen, damit er sich desto freyer bewegen, und den Pol anzeigen könnte. Aus der Gewohnheit, daß man Norden in dem Compasse mit einer Lilie bezeichnet, will der französische Jesuit Dechales in seiner Art de naviger, den Beweis hernehmen, daß die Franzosen des Gira Erfindung erst zur Vollkommenheit gebracht hätten. Doch sind andre seiner Landesleute billiger, welche es für wahrscheinlich halten, daß die Lilie von den Neapolitanern zu Ehren ihres damahligen Königes, eines französischen Prinzen aus dem Hause Anjou, zum Nordzeichen angenommen worden sey.

Bey diesem großen Nutzen der Magnetnadel, hat sie aber noch Unbequemlichkeiten, gegen welche man sich bisher nicht völlig bey der Schifffahrt in Sicherheit hat setzen können. Die erste und beträchtlichste ist ihre Neigung (Inclination), nach welcher sie auf ihrem Stifte nicht wagerecht lieget, sondern mehr oder weniger, nachdem man sich vom Aequator entfernt, sich mit der nach dem nächsten Pole gerichteten Spitze unter den Horizont gegen den Boden des Compasses neiget. In unserm nördlichen Theile des Erdbodens beuget sich also ihre Nordspitze nieder, und die südliche steigt in die Höhe; und diese Inclination wird immer stärker, je mehr man sich dem Norden nähert. Um sie im Gleichgewichte und freyer Bewegung zu erhalten, beschweret man die an sie befestigte Windrose, in dem Puncte Süden, mit so viel Wachs, als nöthig ist, ihr solches wieder zu geben. Schiffet man nach Ost-Indien, so erhebt sich im Gegentheile, jenseit der Linie, ihre nördliche Spitze, und die südliche drückt gegen den Boden; und alsdann muß man die Windrose in Norden beschweren.

Der zweyte, aber weit beträchtlichere Fehler der Magnetnadel, ist ihre Declination oder Abweichung von den Polen. Denn man hat gefunden, daß sie nicht allemahl den wahren Punct Norden und Süden des Horizontes anzeigt, sondern davon mehr oder weniger nach

Osten oder Westen abweicht. Um meinen Lesern die Gefahr begreiflich zu machen, welche dieser Umstand der Schifffahrt verursachet, will ich nochmahls die Fahrt von Marseille nach St. Pierre anführen. Wenn der Steuer-Mann auf derselben den Windstrich Süd-Ost seines Compasses hält, so wird er, wenn seine Magnetnadel gegen Osten abweicht, so weit unter der Insel wegfahren, als diese Abweichung beträgt; weichet sie aber von dem wahren Nord gegen Westen ab, so wird er an den Küsten von Sardinien stranden. Diese Abweichung der Magnetnadel soll an einigen Orten bis auf 30 Grad hinan steigen; wenigstens ist es gewiß, daß sie auf der großen Bank von Terreneuf in Amerika 22½ Grad beträgt. Das Schlimmste aber dabey ist die Variation dieser Abweichung, da sie unter dem nähmlichen Meridian und dem nähmlichen Parallelzirkel bald größer, bald geringer, ist. So viel Mühe man sich auch gegeben hat, die Ursachen dieser Abweichung und ihrer Veränderung zu entdecken, und gewisse Regeln, um sie ohne mühsame Observationen an jedem Orte jederzeit zu finden, festzusetzen; so ist solches bisher doch vergebens gewesen. Man hat sonst geglaubt, daß das feste Land an dieser Declination Schuld sey, und behauptet, daß die Nadel mitten auf der Fahrt zwischen der neuen Welt und Europa keine Abweichung habe, sondern den wahren Nord zeige; daß sie, wenn man sich Amerika nähere, gegen Westen, und wenn man Europa wieder erreiche, gegen Osten abweiche. So sagt man: sie habe auf der Insel Corvo, welches eine von den Azoren ist, gar keine Declination, weswegen man durch selbige den ersten Meridian ziehen müsse; von da fange sie, nach Europa zu, an, östlich abzuweichen bis zu dem Cap Aguglias auf der Ostseite des Vorgebirges der guten Hoffnung, wo sie abermahls keine Declination habe. Eben so versichern die Piloten, daß die Magnetnadel in unserer nördlichen Halbkugel, von Corvo ab bis Pleymouth, nach und nach bis zu 13 Grad

20 Minuten gegen Osten abweiche; daß diese Abweichung von da bis zum Nordcap in Lappland wieder abnehme, und daselbst abermahls den wahren Nord zeige. Von hier ab wird sie westlich, daß sie bey Novazembla 33 Grad gegen Westen abweicht.

Allein, alle diese Bemerkungen können, wegen der beständigen Veränderlichkeit der Declination zu keiner gewissen Regel dienen. Auch selbst diese Variation ist periodisch. So war z. B. im Jahre 1584 die östliche Declination zu London 11 Grad; 1622 war sie 6 Grad, und 1640 nur 3 Grad. Nachher hörte sie auf, und fing in der Folge abermahl an östlich zu werden. Zu Aix in Provence, war sie, im J. 1627, 8 Grad östlich, bis sie 1672 aufhörte, und darauf westlich wurde. Man sieht daher, wie wenig Gebrauch von der Tabelle, die der P. Riccioli, seiner Erdbeschreibung, von der Declination der Magnetnadel beygefüget hat, zu machen sey, und wie untauglich die Compasse sind, deren Magnetnadel nicht an den Punct Nord der Windrose, sondern an den Grad derselben befestigt ist, den sie in dieser oder jener Gegend von jenem abweicht.

Es ist daher nöthig, daß der Steuermann, will er nicht einen falschen Windstrich anstatt des wahren wählen, und des rechten Weges verfehlen, auf seiner Fahrt von Zeit zu Zeit die Abweichung seiner Magnetnadel erforsche. Dieses kann auf verschiedene Art geschehen. Die leichteste ist folgende: Man richtet über dem Compasse ein Stift auf, und bemerkt die beyden Grade, auf welche dessen Schatten bey dem Auf- und Niedergehen der Sonne fällt. Die Mitte zwischen beyden ist der wahre Süden, und der gegenüber stehende der wahre Norden; und seine Compaßnadel zeigt ihm dann, wie viel Grade solche davon gegen Osten oder Westen abweicht. Im Sommer, wenn die Zeit zwischen dem Auf- und Untergange der Sonne zu lang ist, kann man den Untergang des einen Tages und den Aufgang des folgenden dazu nehmen.

Auf einem noch kürzern Wege wird die Declination gefunden, wenn man die Mittagshöhe der Sonne observiret, da alsdann ihr Schatten die Mittagslinie des Ortes

auf der Windrose, mithin den wahren Nord und Süd bezeichnet. Anstatt der Sonne kann man zu seiner Observation den Polarstern, oder einen andern Fix-Stern, wählen, und durch Dioptern die Puncte des Compasses bemerken, die im ersten Falle der Auf- und Untergang des Sternes, oder im andern sein Eintritt in den Meridian berühret.

Auf eine genauere Art, deren sich auch die Piloten am meisten bedienen, wird die Declination vermittelst der Amplitudinis ortivæ oder occiduæ der Sonne gefunden. Man versteht dadurch in der Astronomie den Abstand des Punctes, in welchem die Sonne jeden Tag auf- und niedergeht, von dem Puncte Ost oder West, welches bey uns vom Anfange des Frühlinges bis zum Herbst, vom Aequator gegen Norden zu, und in dem übrigen halben Jahre, unterhalb solcher Linie, nach Süden zu geschiehet. Man hat Tafeln, in welchen diese Amplitudo für jeden Tag im Jahre und auf jede Polhöhe berechnet ist. Bemerket nun der Schiffer auf seinem Compasse bey dem Auf- und Niedergange der Sonne, eben die Amplitudinem, welche sie den Tag haben muß, so hat seine Magnetnadel keine Declination. Um so viel Grade sie aber höher oder niedriger auf oder untergeht, um so viel Grade ist die Declination im ersten Falle nordwestlich, und im andern nordostlich.

Ein See-Compaß, welcher dergestalt eingerichtet ist, daß man auch die Veränderung der Magnetnadel daran sehen kann, wird ein **Peil-Compaß**, Fr. Compas de variation, so wie insonderheit derjenige, wo man die Veränderung der Magnetnadel durch Hülfe der Azimuts beobachten kann, ein **Azimutal-Compaß**, Fr. Compas azimutal, genennet.

Compaß-Häuschen, siehe oben, S. 288.

Compaß-Rose, siehe oben, S. 285.

Compaß-Strich, siehe oben, S. 287.

Compensation, Vergütung, L. Compensatio, ein Vergleich und vollgültiger Abtrag dessen, was man in Natur oder in Specie nicht wieder schaffen kann. Solche Compensation hat zu Recht die Kraft und Gültigkeit einer vollkommenen Bezahlung.

Bey

Bey den Kaufleuten, heißt **Compensation** eine Bezahlung oder Tilgung einer Schuld durch eine andere von gleichem Werthe, oder ein Aequivalent. Diese Art, der Schulden sich zu entledigen, ist in der Handlung sehr gemein, und unter den Kaufleuten fast nichts gewöhnlicher, als die Compensirung oder Abrechnung und Aufhebung der Activ- gegen Passiv-Schulden, oder umgekehrt, da nähmlich ein Kaufmann zwar nicht mit barem Gelde, jedoch mit Gegenschulden, bezahlet; maßen bey ihnen gewisse und richtige Gegenschulden so gut sind, als bares Geld, sonderlich in Banco. Siehe auch **Gegenrechnung**.

Obgleich sonst wieder Wechselbriefe ordentlicher Weise fast gar keine oder doch sehr wenige Ausflüchte Statt finden: so ist gleichwohl die Ausflucht der Compensation, insonderheit durch verschiedene Wechselordnungen, dergestalt privilegirt, daß sie auch so gar wieder Wechselbriefe eingewandt werden mag, jedoch mit der Einschränkung, daß die Compensation sogleich liquid, d. i. ohne allen Verzug und einige Frist, entweder durch des Gegentheiles selbsteigenes Geständniß, oder durch klare und unläugbare Urkunden erweislich sey, zugleich aber auch dem Wechselgläubiger von dem Schuldner sogleich entgegen gestellet werde. Wenn aber derselbe gar aussen bliebe, oder sich doch nicht darauf einlassen wollte; so müßte wieder den Schuldner alsobald nach strengem Wechselrechte verfahren werden. Dieses Compensationsrecht hat auch Statt, es mögen die gegen einander habenden und zu compensirenden Schuldposten von Wechseln oder Waaren herrühren.

Compensiren, heißt einem Gläubiger eine der Summe, die er fordert, gleiche Summe, die er selber schuldig ist, zur Zahlung angeben. Siehe **Compensation**. Wenn die Summen einander nicht gleich sind: so nennt man es alsdann **abziehen** oder **abrechnen**, d. h. die größere Schuld um so viel, als die kleinere hinan steigt, kürzern oder verringern.

Competentiæ beneficium, siehe **Zehr-Freyheit**.

Complementirer, L. Complementarius, Fr. Complimentaire, heißt bey den Kaufleuten ein Gevollmächtigter in einer Handlung, in der er die Stelle eines Han-

delspatrones vertritt; oder ein solcher, der in einer bey den Franzosen so genannten Societé en Commandite steht, d. i. in einer solchen Gesellschaft, oder Compagnie-Handlung, da ein anderer das Geld herschießt, mit welchem der Complementirer hernach zwar in seinem eigenen Nahmen Handlung treibt, indessen aber den Profit mit jenem theilen muß. Siehe **Compagnie-Handlung.**

Die Benennung kommt von dem italiänischen Handelsworte Complimento her, welches so viel heißt, als die ganze Führung oder Verwesung eines Kaufhandels im Nahmen des Patrones, welcher entweder abwesend ist, oder die Mühe nicht selbst haben mag. Insgemein wird heutiges Tages auf großen kaufmännischen Contoiren, deren Principal verstorben, und die Handlung im Nahmen der Witte we und Erben fortgeführet wird, derjenige Diener oder Buchhalter, der alles dirigiret, der Complementirer, Handlungsverwalter, Vorsteher, Verweser, oder auch Factor, genennet.

In Marpergers getreuen und geschickten Handelsdiener, S. 54, fgg. findet man die Vorschrift 1) eines Contractes, welchen die Vormünder für ihre Pupillen, die etwa eine ansehnliche Handlung ererbet haben, mit einem verständigen Handelsdiener, um solche als Complementirer oder Gevollmächtigter zu dirigiren, aufrichten; 2) eines Reverses des neu-ankommenden Complementirers; und 3) eines Kaufmanns-Complementariates, welches nicht allein einem, einer Handlung vorgesetzten, oder in derselben stehenden Handelsdiener, sondern auch einem Advocaten, die Processe der Handlung zu respiciren, zur Vollmacht dienen kann.

Der Complementirer heißt auch bey den Kaufleuten so viel, als ein Schiffs-Verweser zu Wasser, und der Schaffner bey den Fuhrleuten.

Complimentaire, siehe den vorhergehenden Artikel.

Compluvium, siehe **Dach-Rinne.**

Composition, oder Zusammensetzung, heißt, bey den Bildhauern, Kupferstechern und Mahlern, die Kunst zu erfinden, und alle Gegenstände schicklich zu stellen; oder die Kunst und Manier, das Süjet in einem Gemählde zu behandeln.

Ausser-

Ausser dem nennen die Mahler auch eine gewisse Mischung von griechischem Pech, Mastix und dickgesottenem Firniß, die sie mit einem Borstenpinsel auf die Mauer tragen, welche sie mit Oehlfarbe bemahlen wollen, **Composition** oder **Anwurf**. Diese Materie bereiben sie nachher, ehe sie mit den Farben darüber kommen, mit einer warmen Kelle, damit sie solche gleicher und glätter machen. Andere verfertigen ihren Anwurf von Kalk und Marmorstaub, oder Kitt, bereiben ihn mit der Kelle, und tränken ihn hernach mit Leinöhl.

Bey den Seidenfärbern versteht man unter **Composition**, ein in Königswasser aufgelösetes Zinn, welches zum Färben mit Cochenille in Seide und Wolle kommt.

Endlich nennet man auch zwey mit einander vermischte unechte Metalle, eine **Composition**.

Composoir, siehe **Setz-Bret.**

Compost, siehe **Komst.**

Composteur, siehe **Winkelhaken** der Schriftgießer und Setzer.

Compote, Fr. Compote, heißt eine Art Confitur des Obstes mit etwas Zucker, welche man aber nicht so lange hat kochen lassen, als andere eingemachte Sachen, die man lange aufbewahren will.

Die Art, dergleichen eingemachtes Obst, oder auch die noch frischen Früchte, mit einem Zusatze von Zucker und Butter, als ein gedämpftes oder geschmortes Essen zu zurichten, wird ebenfalls eine **Compote** genannt.

Man hat Compoten von Aepfeln, Aprikosen, Birnen, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pfirsichen, Pflaumen, Pomeranzen, Quitten rc. die unter ihren besondern Artikeln vorkommen.

Compotiere, Fr. Compotier, eine Schale, worin die Compoten oder eingemachten Früchte auf die Tafel gesetzet werden. Man hat dergleichen in completen Tafelservicen, von Porzellan, zu $8\frac{1}{2}$ Zoll.

Compromiß, Fr. Compromis, nennet man einen zwischen zwo oder mehrern streitenden Parteyen errichteten Vergleich, vermöge dessen sie des ordentlichen Processes sich freywillig begeben, und an eines oder mehrerer Schiedsrichter Ausspruch sich begnügen lassen wollen. **Compromittiren**, Fr. Compromettre, heißt daher, nebst seinem Gegner schriftlich einwilligen, daß ein Schiedsmann oder Schiedsrichter die Streitsache zwischen den beyden Parteyen entscheide; oder, die wechselseitige Versicherung ausstellen, daß man sich dem Ausspruche eines Schiedsmannes unterwerfen wolle.

Weil die Compromisse durch einen Vergleich geschehen, so kann von Rechts wegen keiner einseitig davon abgehen, obgleich es manchmahl zu geschehen pflegt. Um dieses zu verhüten, pflegt man entweder eine willkürliche Strafe festzusetzen, oder mit einem Eide zu bekräftigen.

Ob bey den Römern erlaubt gewesen, auf einen ordentlichen Richter zu compromittiren, dabey will ich mich nicht aufhalten, sondern bemerke nur, daß solches nach päpstlichen und deutschen Rechten geschehen könne. Und ob zwar selbige nicht mehr so gewöhnlich sind, als sie ehedem gewesen: so sind sie doch dieserhalb nicht ausser Gebrauch gekommen, sondern sie geschehen manchmahl sowohl unter Fürsten und Herren,

SCHILTER *prax. iur. rom.* Exerc. VIII. §. 1.

als auch Unterthanen.

Wie denn dergleichen neuerlich zwischen dem Kaufmann Blanc zu Berlin, und seiner Ehefrau, vorgefallen, welche beyderseits dahin compromittirten, daß sie, zu Abkürzung des Processes, mit Vorbeygehung der zweyten Instanz, worin eigentlich gesprochen werden sollte, sofort in der dritten Instanz bey einem hohen Tribunale die Sache entscheiden lassen wollten. Das königl. hohe Etats-Ministerium billigte dieses durch ein Rescript vom 15 Jan. 1776, und die Sache wurde vermittelst dieses Compromisses unterm 21 Feb. d. J. entschieden. Es wäre zu wünschen, daß dergleichen öfter geschehen möchte.

Wenn

Wenn ein Proceß bey dem gütlichen Verhöre durch Vergleich nicht gehoben werden kann: so würde er doch oft durch ein Compromiß über das Verfahren sehr abgekürzet werden können, dafern nur Richter und Advocaten auf diese Abkürzung ernstlichen Bedacht nähmen. Oft können sie z. B. mit Gewißheit übersehen, daß der Ausgang des Processes lediglich von der Leistung des über einen gewissen Klagepunct deferirten Eides abhange. Allein, anstatt zu compromittiren, daß dieser Eid sofort geleistet, und hernach die Sache für entschieden geachtet werden solle, verfahren die Parteyen mit unnützem Geschwätze bis zur Quadruplik, lassen ein Interlocut einhohlen, welches auf die Eidesleistung erkennet, verfahren wohl noch einmahl im Schwörungs-Termin, bringen Citation zu einem Inrotulationstermin aus, und kommen nach Jahr und Tag, oder wohl noch später, durch Einhohlung des Endurthels eben dahin, wohin sie, mit Ersparung vieler Kosten, im ersten Termine hätten gelangen können.

Endlich kann man nur auf Personen, welche der Rechte kundig sind, und Richters-Stelle vertreten können, compromittiren. Gleichwohl berufet man sich auch manchmahl auf Frauenspersonen, welche die Patrimonial-Gerichte haben, und selbige durch dazu vereidigte Gerichtshalter verwalten lassen, welche sodann auch die Stelle des Schiedsmannes vertreten. Ferner kann es auch auf Sachverständige geschehen; wie denn diese Art, die Streitigkeiten abzuthun, besonders auch unter Kaufleuten gar gewöhnlich, ja an einigen Orten so gar nöthig ist, ehe sie dieselben zum ordentlichen Proceß kommen lassen.

Eine Vorschrift eines Compromisses findet man in Marpergers Handels-Correspondenten.

Man kann auf Eine, oder auch mehrere Personen, compromittiren, nur nimmt man sie nicht gern in gleicher Anzahl, damit sie sich desto eher über einen gemeinsamen Spruch vereinigen können; sollten aber

allen-

allenfalls Schiedsmänner (Arbitri) in gerader Anzahl erwählt worden seyn, diese aber sich über keinen Spruch vereinigen können, so compromittiren diese auf einen **Obmann** (Super-arbiter), dessen Ausspruch sodann gilt.

Nach der Praxi kann ein oder anderer Theil davon abgehen, wenn er die beliebte Geldstrafe erleget, oder auch ob Læsionem enormissimam, und in andern Fällen, dergleichen **Stryk**, im *Vsu hod. pand.* Lib. IV. Tit. 8. §. 11. anführet.

In dem Statsrechte kommen bey den Reichsständen die so genannten **Austräge** vor, welche ebenfalls hieher gerechnet werden.

Compromittiren, siehe den vorhergehenden Artikel.

Comte, siehe **Conto. Rechnung.**

Compte, (*Bois de*) siehe Th. VI, S. 177.

Compte-pas, siehe **Schrittzähler.**

Comptoir, siehe **Contoir.**

Comptoriste, siehe **Contoirist.**

Concameratio, siehe **Bogen-Decke.**

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfarbigen Zeug, der einen starken gedreheten Faden hat, dessen sich das Frauenvolk zu Hauskleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polamit, oder Polemit; die ganz schmahlen aber heißt man Quinetten. Siehe auch **Etamin.**

Concentration der Weine, siehe unter **Wein.**

Concept, heißt, im gemeinen Leben, der im Sinne abgefaßte, und hernach zu Papier gebrachte Entwurf eines Dinges, oder die erste Grundlage eines vorhabenden Werkes, davon die Idee in Gedanken zwar abgefaßt, nach und nach aber besser ausgearbeitet wird, bis sie endlich zu ihrer rechten Gestalt und Einrichtung gelanget. Einem das Concept verrücken, die Ordnung seiner Gedanken stören, seine Absicht, sein Vorhaben vereiteln. Daher, **das Concept-Papier**, eine Art grobes schlech-

schlechtes Schreibepapier, Concepte oder die ersten Entwürfe darauf zu schreiben.

Concession, die Ertheilung einer Erlaubniß oder sonderbaren Vergünstigung, Privilegirung und Begnadigung, die ein Landesherr seinen Unterthanen, oder auch wohl Fremden, angedeihen läßt. Absonderlich ist dieses Wort in den Edicten, Declarationen und Arrets des Stats-Rathes des Königes von Frankreich, wie auch in den Patenten und Gnadenbriefen anderer Souverains, die Etablirung grosser Handlungsgesellschaften oder Compagnien betreffend, gar gebräuchlich. In solchem Falle aber begreift das Wort **Concession** überhaupt alle concedirte und nachgelassene Sachen, ins besondere die Ländereyen, **Küsten**, Inseln, u. s. w. unter sich, worin der Fürst den Gesellschafften, sich festzusetzen, und mit Ausschließung aller seiner andern Unterthanen, Handlung zu treiben, erlaubet. Also sagt man: Madagascar sey mit in der Concession der in Frankreich etablirten ostindischen Compagnie, und die afrikanischen Küsten vom grünen Vorgebirge an, bis zu dem von der guten Hoffnung, in der Concession der in eben diesem Königreiche errichteten Compagnie von Senegal begriffen, womit man zu verstehen geben will, daß es den übrigen Franzosen nicht erlaubt ist, ihre Schiffe an diese Oerter zu schicken, noch auch Etablissements daselbst anzulegen. Ganz ins besondere wird es endlich von dem Erdreiche gesaget, welches diese Compagnien den Habitanten oder Pflanzern, gegen einen gewissen jährlichen Grund- und Bodenzins, oder andern Abtrag, umzuarbeiten, zu bauen, und zu Nutzen zu bringen, geben. Im ersten Verstande muß die Concession vom Fürsten erhalten werden, welcher sie durch Edicte, Declarationen, Patente, Gnadenbriefe, Arrets aus dem Statsrathe, und andere dergleichen Anordnungen, ertheilet. Im andern Verstande aber fertigen die Directeurs der erwähnten Compagnien solche Concessionen durch Contracte und Schlüsse ihrer Compagnien aus, welche sie hernach den über ihre Berathschlagungen und Entschließungen gehaltenen Registern einverleiben.

Eben von diesen Concessionen werden auch diejenigen, welche dergleichen für sich erhalten haben, besonders in Frankreich, oncessionaires genennet, wiewohl sie daselbst sonst auch Colonist n und Habitanten (Colons und Habitans) heißen; in England hingegen gibt man ihnen den Nahmen Planteurs, oder Pflanzer.

Concessionen, (Juden=) siehe unter **Jude.**

Concessionsgelder, sind diejenigen, welche für die Ertheilung neuer Privilegien und Concessionen, in Sachen, die in das Polizeywesen und den Nahrungsstand im Lande einschlagen, bezahlet werden.

Dergleichen Privilegien und Concessionen, müssen nirgends anders, als bey den Kammer=Collegiis, gesuchet werden. Hieraus pflegen öfters beträchtliche Einkünfte zu fallen. Die Errichtung der Wasser Wind= Loh= Walk= und vieler anderer Arten von Mühlen, wird selten anders, als gegen Erlegung einer gewissen Geld=Summe, erlaubet. Eine gleiche Beschaffenheit hat es mit den Kupfer= und Eisenhämmern, mit einigen Fabriken und verschiedenen andern Nahrungsarten. Besonders ist es in vielen Ländern eingeführt, daß das Schorsteinfegen, das Feder= lumpen= und Aschensammeln, das Fohlenreißen, das Schweineschneiden, das Bruchschneiden, das Wurmschneiden, und dergleichen Gewerbe, die einer Polizeyaufsicht bedürfen, oder ohne dies nicht vervielfältiget werden können, bloß gegen erhalt ne Privilegien von der Kammer, öfters auch gegen gewisse jährlich zu entrichtende Concessionsgelder, ausgeübet werden dürfen. Bey allen solchen Privilegien muß die Kammer sorgfältig dahin sehen, daß sie in solchen Nahrungsarten, davon sich mehrere Unterthanen ernähren können, und die einigen Einfluß in den gesammten Nahrungsstand des Landes haben, keine Monopolien zulasse. Denn nichts ist guten Grundsätzen, und dem Aufnehmen der Commercien und Gewerbe, mehr zuwieder, als dieses. Sie muß auch einen Unterthan, ob er gleich für das Privilegium

gium nichts zahlet oder sich zu keinem jährlichen Canon versteht, in dergleichen Nahrungsarten allemahl einem Fremden vorziehen, der ausserhalb Landes wohnt, und das verdiente Geld in andere Staten schleppet. Am allerwenigsten aber dürfen die Unterthanen angehalten werden, daß sie wegen solcher Privilegien mehr zahlen müssen, als es die Arbeit und die Sache erfordert, und als sie es, ausser diesen Privilegien, von andern Leuten haben könnten. Denn alsdann ist es in der That eine Art einer Abgabe, die hier am allerübelsten angebracht ist. Denn wenn dergleichen Privilegien darauf ankommen, daß die Unterthanen mehr bezahlen müssen, nur daß das Privilegium theuer bezahlet wird, oder das jährliche Bestandgeld von dergleichen Nahrungsarten höher ausfällt: so ist es eine wirkliche Contribution für den Unterthan, die allen vernünftigen Grundsätzen zuwieder läuft. Denn der Pachter hütet sich wohl, daß er durch das Bestandgeld alles, was die Unterthanen zu viel bezahlen müssen, der Kammer zukommen lassen sollte. Nein, er will auch einen guten Vortheil bey der Sache haben. Folglich führet die Kammer Abgaben ein, um sie mit solchen Leuten zu theilen, welches gewiß eine schlechte Klugheit ist; man müßte denn den Grundsatz haben, alle mögliche Einkünfte zu ziehen, es mag mit Schaden des Landes oder der Unterthanen geschehen, oder nicht.

v. Justi Cameralwissenschaft, II Band, §. 322.
Eb. Dess. System der Finanzwissensch. §. 948.
Hrn. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II Th. S. 120, f.

Concipist, (Hof-) siehe in H.

Concombre, siehe Gurke.

Concordanzen, heißen gewisse Quadrate, deren sich die Buchdrucker bedienen. Siehe Quadrat.

Concordien, Fr. Concorde, heißt bey den Blumisten eine Nelkensorte, welche roth in Roth, mit breiten Streifen, wie Bizarren sind.

Concours, siehe Concurs.

Con-

Concurrenz, Fr. Concurrence, die Mitbewerbung; der Anspruch, den mehrere Personen, jede für sich, auf eben dieselbe Sache machen.

Im ähnlichen Sinn bedeutet bey der Handlung die **Concurrenz** zwischen verschiedenen Nationen, oder auch, zwischen den verschiedenen Kaufleuten Einer Nation, die mit einerley Waaren handeln, den Wetteifer, worin sie, in Ansehung eines häufigern, geschwindern, vortheilhaftern Absatzes dieser Waaren, gegen einander stehen.

Concurs, L. Concursus creditorum, Fr. Concours, heißt, in den Rechten und im gemeinen Leben, die Vereinigung mehrerer Gläubiger, ihre Forderungen von einem Schuldner gerichtlich beyzutreiben. **Einen Concurs machen**, wird von dem gemeinschaftlichen Schuldner gesagt, wenn er denselben veranlasset. Das in solchen Fällen übliche gerichliche Verfahren, wird der **Concurs-Proceß** genannt. Es muß sich aber aus den Umständen ergeben, daß der Schuldner nicht im Stande sey, seine Gläubiger völlig zu befriedigen; daher die Gläubiger wieder dessen Willen keinen Concurs erregen können, wenn er sich erbiethet, sie sämmtlich zu befriedigen, und es auch wirklich leistet, oder wegen der zu erfolgenden Zahlung hinlängliche Sicherheit bestellet. Jedoch leidet diese Regel in den preußischen Landen einen Abfall, wenn der Schuldner flüchtig worden ist, und anderwärts ein Moratorium suchet, welches ihm nicht gestattet, sondern vielmehr sofort Concurs eröffnet werden soll. *Cod. Frideric.* P. IV. Tit. IX. Sect. IV. §. 174.

Sobald sich ein Concurs eräugnet, wird das sämmtliche Vermögen des Schuldners, welcher an einigen Orten **Ganthmann**, oder Concursifex, genennet wird, in Beschlag genommen, ein offener Arrest verhänget, und Curator Bonorum bestellet. Die Gläubiger sind entweder bekannte, oder unbekannte; erstere werden durch ein Patentum ad domum, letztere aber durch eine Edictal-Citation berufen, auf einen gewissen Tag ihre Forderung

zu

zu liquidiren, hernach aber zu justificiren. An des Schuldners Stelle setzt man einen so genannten Contradictor, welcher mit den Creditoren wegen ihrer liquidirten Posten verfährt.

Weil die Gläubiger nicht einerley Forderungen haben, so werden sie in verschiedene Classen getheilet; es verfahren auch gemeiniglich die Gläubiger unter einander super prioritate; und wenn alles dieses geschehen ist, so erfolgt des Richters Spruch, welcher ein Classifications-, Designations-, Locations-, oder Prioritäts-Urthel genennet wird.

Nicht überall werden einerley Classen gemacht, und die Gläubiger erhalten nach selbigen ihre Befriedigung, so weit nähmlich der Rest des Vermögens zureichet.

Die Classes theilet man in generales und speciales. Der generalium sind, nach der gemeinsten Meinung, fünf; die speciales aber werden nach der Anzahl der Gläubiger gerechnet.

In den königl. preußl. Landen werden an einigen Orten, nach der Hypotheken- und Concursordnung, de Ao. 1722, fünf Classen, an andern aber, nach dem Codex Fridericianus, acht Classen, gemacht. In die erste kommen, nach dem Codex Fridericianus, diejenigen, welche ein Eigenthum, so in des Schuldners Vermögen vorhanden ist, zurück fordern; in die zweyte, die Creditores, welche ein singulare Jus prælationis haben; in die dritte, welche eine in das Schuld- Land- und Hypothekenbuch eingetragene Hypothek haben; in die vierte, welche nebst dem Jure tacitæ hypothecæ ein Privilegium personale haben, oder ihre Jura nicht haben eintragen lassen; in die fünfte, welche eine gerichtliche oder stillschweigende Hypothek erhalten, solche aber weder haben eintragen lassen, noch ein Privilegium personale haben; in die sechste, die Creditores, welche ohne Hypothek bloß personaliter privilegirt sind;

in die siebente, welche eine Privat-Hypothek haben; und in die achte, die Chirographarii und andere schlechte Creditores.

Wie sonst überhaupt bey Concursen zu verfahren sey, kann man aus Ludovici Einleitung zum Concursproceß, und was die königl. preußl. Lande betrifft, aus der Concurs- und Hypotheken-Ordnung, v. 4. Febr. 1722,

S. auch *Mylii* Corp. Constit. March. To. I. Part. II. Sect. II, No. XXXIX, pag. 103.

und aus dem Codex Fridericianus, Part. IV. Tit. 9, ersehen.

Obschon bey der **Berechnung der Concurs-Masse, und bey der Vertheilung derselben nach dem Classifications- oder Prioritäts-Urthel unter die Gläubiger**, die Rechenkunst einem Juristen unentbehrlich ist: so sind doch diese Rechnungen also beschaffen, daß man dazu, ausser den gewöhnlichen Speciebus und der Regula de Tri, nichts besonders zu wissen nöthig und anzuwenden hat. Das Erste, so hierbey vorkommt, ist die Berechnung über des gemeinen Schuldners Vermögen, welche, wenn selbiges schon wirklich zu Gelde gemacht worden, nebst dem Verzeichnisse der Gerichtskosten und Advocaturgebühren, des Curatoris litis, welcher zum Contradictor aufgestellet worden ist, nicht weniger der auf Bau-Melioration und Bestellung des Schuldners unbeweglicher Güter &c. zum Besten der Gläubiger verwendeten Kosten, den Acten beyzulegen ist, wenn selbige zu Einhohlung des Classificationsurthels verschicket werden sollen. Diese Berechnung wird folgender Gestalt einzurichten seyn:

Die Massa Concursus activa besteht z. E. in

9453 Thlr.	—	so aus des Schuldners Haus und Gütern, und
192 -	9 Gr.	welche aus den Mobilien, Früchten &c. gelöset worden.
9645 Thlr.	9 Gr.	Summa der ganzen Concursmasse.

Hiervon

Hiervon ist zum Besten der Gläubiger aufgewendet und bezahlet worden:

12 Thlr.	8 Gr.	dem Curatori bonorum, für seine Aufsicht und Bemühung.
2 ꞉	13 ꞉	nöthige Bau- und Reparaturkosten am Hause;
6 ꞉	5 ꞉	für Einbringung der Wiesen und Feldfrüchte;
24 ꞉	7 ꞉	für Bestell- und Besamung der Felder ꝛc.
45 Thlr.	9 Gr.	Summa.

Diese von obiger Activsumme der 9645 Thlr. 9 Gr. abgezogen, bleiben unter die Creditores zu vertheilen übrig:

9600 Thlr.

In dem Classificationsurthel wird nun bestimmet, in welcher Ordnung und nach welchen Classen ein jeder Gläubiger befriediget werden solle; und obschon in selbigem nur das Quantum ihrer liquidirten und bescheinigten Forderungen angesetzet wird, ohne noch auszurechnen, wie viel ein jeder aus der Masse wirklich bekommen kann, als welches letztere dem Richter zukommt, vor welchem der Concursproceß geführet wird: so muß doch der Urthelsverfasser diese Rechnung für sich zu Hause machen, und überschlagen, wie weit die Masse zureichet, damit nachher der Richter dem Urthel gemäß die **Distribution** machen könne.

Ein Exempel eines Locations- oder Justifications-Urthels, welches nach Sächsischen Rechten eingerichtet ist, findet man in Menkens Tract. synopt. proc. Iur. comm. &c. P. II. pag. 292—295, und in Polacks Mathesi forensi, Lpz. 1770, 4. S. 86—88.

Wenn das Locationsurthel bey dem Gerichte, vor welchem der Concursproceß bisher geführet worden, eingelanget ist: so muß nunmehr der Richter den **Distributionsbescheid**, dem Locationsurthel gemäß, entwerfen. Da nun, wie es gemeiniglich zu seyn pflegt, die Massa bonorum zu Befriedigung der Gläubiger unzulänglich wäre: so muß er vor allen Dingen die auf den Concurs verwendeten gerichtlichen Kosten und die Advocaturgebühren des Curatoris litis, nach der in dem Urthel gemachten Moderation, nebst den Urthelsko-

sten zusammen addiren, und durch die Division ausrechnen, wie viel auf jeden Thaler der unter die Gläubiger zu vertheilen bleibenden Summe, an Kosten trifft; alsdann sowohl nach der Societätsregel (s. oben S. 279, f.) suchen, wie viel ein jeder Gläubiger pro rata seiner Forderung, zu welcher auch die Interessen zu rechnen sind, dafern sie mit erkannt werden, von der unter sämmtliche Ccreditores zu vertheilenden Summe bekommt, als auch, wie viel sich ein jeder, pro rata seines wirklichen Empfanges, an den Gerichtskosten rc. abkürzen lassen muß; welches letztere man auch durch die Regel de Tri bey jedem Gläubiger leicht finden kann, wenn man ansetzt: Auf die ganze zu vertheilende Masse kommen so viel Kosten; wie viel trifft auf eines jeden Gläubigers aus der Masse fallenden Antheil? In dem Distributionsbescheide kann die Berechnung der Concurs-Masse, wie sie S. 306, f. gewiesen worden, wiederhohlet werden; und wenn wir z. B. 384 Thr. Urthels- und Gerichtskosten, dann Advocaturgebühren, annehmen: so würde in selbiger also fortgefahren werden müssen:

Von dem Ueberreste der Massæ activæ kommen die in dem Concursprocesse ergangenen

12 Thlr.	8 Gr.	Urthels = dann
325 =	— =	Gerichtskosten, ingleichem
46 =	16 =	Advocatengebühren, für den Curator litis, und zwar beyde letztere Posten, nach der in dem Urthel geschehenen Moderation,
384 Thlr.	—	Summa

als vorgängig in Abzug; woran auf einen Thaler der 9600 Thlr. jedesmahl $11\frac{1}{25}$ Pf. treffen; welche, nach dem Locationsurthel, die Gläubiger sich nach Proportion ihrer wirklich erhaltenden Bezahlung abziehen lassen müssen. Nehmen wir nun ferner an, daß

der

der 1 mit	1000 Thlr.			in der ersten Classe,
= 2.	=	700	=	
= 3.	=	300	=	
= 4.	=	1000	=	in der zweyten Classe,
= 5.	=	2000	=	in der dritten Classe,
= 6.	=	600	=	
= 7.	=	900	=	
= 8.	=	500	=	
Summa	7000 Thlr.			

nach Inhalt des nur gedachten Urthels vorzüglich befriediget, und das, was von der Massa noch übrig bleibt, unter die Creditores der vierten Classe pro rata vertheilet werden soll, davon

der 9. mit	3000 Thlr.		
= 10.	=	600	=
= 11.	=	2000	=
= 12.	=	1000	=
Summa	6600 Thlr.		

liquid zu fordern haben; so können diese, da nur 2600 Thlr. für sie übrig sind, nicht mehr als 39 Thlr. 9 Gr. $5\frac{15}{22}$ pro Cent erhalten, und bekommt also

der 9. statt	3000 Thlr.	nur	1181 Thlr.	19 Gr.	$7\frac{21}{33}$ Pf.	
= 10.	= 600	= =	236 =	8 =	$8\frac{24}{33}$	=
= 11.	= 2000	= =	787 =	21 =	$1\frac{3}{33}$	=
= 12.	= 1000	= =	393 =	22 =	$9\frac{18}{33}$	=
		Summa	2600 Thlr.	—	—	

wodurch die Concursmasse vollends ganz aufgehet.

Hierauf folgt nun der eigentliche

Distributionsplan.

Nahmen der Gläubiger:	Hat zu fordern:			Soll aus der Masse empfangen.			Muß zu den Kosten beytragen;			Bekommt also wirklich noch:		
	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.
1) = = = =	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
2) = = = =	700	—	—	700	—	—	28	—	—	672	—	—
3) = = = =	300	—	—	300	—	—	12	—	—	288	—	—
4) = = = =	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
5) = = = =	2000	—	—	2000	—	—	80	—	—	1920	—	—
6) = = = =	600	—	—	600	—	—	24	—	—	576	—	—
7) = = = =	900	—	—	900	—	—	36	—	—	864	—	—
8) = = = =	500	—	—	500	—	—	20	—	—	480	—	—
9) = = = =	3000	—	—	1181	19	$7\frac{21}{33}$	47	6	$6\frac{20}{25}$	1134	13	$\frac{21}{25}$
10) = = = =	600	—	—	236	8	$8\frac{24}{33}$	9	10	$10\frac{20}{25}$	226	21	$10\frac{7}{25}$
11) = = = =	2000	—	—	786	21	$1\frac{3}{33}$	31	12	$4\frac{18}{25}$	756	8	$8\frac{15}{25}$
12) = = = =	1000	—	—	293	22	$6\frac{18}{33}$	15	18	$2\frac{7}{25}$	378	4	$4\frac{7}{25}$
			Summa	9600	—	—	384	—	—	9216	—	—

9600 Thlr.

Da bey einem Concurse, nach geschehener Classification der Gläubiger, nur so viele derselben befriediget werden, als es das noch übrige Vermögen des Schuldners leidet, die andern aber, deren Forderungen schlechter sind, nichts bekommen: so könnte man, um diese nicht ganz leer ausgehen zu lassen, nach Hrn. Klügel Vorschlag, im 12 Stück des Hannov. Magaz. v. J. 1773, die Einrichtung folgender Maßen machen. Zu den Einkünften der Concursmasse wird jährlich von der Masse selbst etwas genommen, und damit nach und nach eine Forderung nach der andern, so wie sie classificirt ist, bezahlet. Man muß hierbey aber wissen, wie viel man jährlich bezahlen könne, damit theils die Masse nicht eher verzehrt werde, als bis alle Creditores befriedigt sind; und theils auch, wenn man zu wenig nähme, nach völliger Befriedigung nichts unnöthiger Weise übrig bleibe, und dadurch die Bezahlung zu weit heraus gesetzet werde. Hat man dies gefunden, und jedem Gläubiger die Zeit bestimmt, da er bezahlt werden kann, so kann man ihm auch seine Forderung

derung sogleich mit einem Rabat, aber nicht anders als nach zusammengesetzten Zinsen gerechnet abtragen.

Um sich hiervon einen deutlichen Begriff machen, und den jährlichen Abtrag ohne Weitläuftigkeit finden zu können, hat man nachstehende Tabelle berechnet, worin die zweyte Columne enthält, wie viel der Schuldner für 1000 Rthlr. zu geben im Stande ist. Die dabey stehende Zahl der Jahre zeigt, wie lange es währen wird, bis alle Gläubiger befriedigt sind; und die in der dritten Columne dazu gehörige Zahl gibt an, wie viel jährlich von 1000 Rthlr. Schuld abgetragen wird. Die Interessen sind zu 5 pro Cent gerechnet. Z. B. Es ist jemand 10000 Rthlr. schuldig, die Massa bonorum ist 6000 Rthlr. so bezahlt er 600 für 1000. In der Tabelle ist 598 die nächstkleinere Zahl an 600. Es währt also 22 Jahre, ehe alles abgezahlet wird, und es können von 1000 Rthlr. nur 45 jährlich bezahlt werden, daß also der jährliche Abtrag 450 Rthlr. ist, oder etwas genauer 454 Rthlr. In der dritten Columne sind die Brüche, wenn sie auch beynahe ein Ganzes ausmachen, weggelassen.

Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000	Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000
1	952	1000	21	610	47
2	930	500	22	598	45
3	908	333	23	586	43
4	886	250	24	575	41
5	866	200	25	564	40
6	846	166	26	553	38
7	827	142	27	542	37
8	808	125	28	532	35
9	790	111	29	522	34
10	772	100	30	512	33
11	755	90	31	503	32
12	739	83	32	494	31
13	723	76	33	485	30
14	707	71	34	476	29
15	692	66	35	468	28
16	677	62	36	460	27
17	663	58	37	452	27
18	650	55	38	444	26
19	636	52	39	436	25
20	623	50	40	429	25

Digitized by Google

Condaga, siehe unter **Cauris**.

Condita, siehe **Eingemachte Sachen**.

Condition. Dieses Wort hat, in Ansehung der Fälle und Umstände, bey deren Gelegenheit es, absonderlich im gemeinen Leben, und in Handelssachen, gebraucht wird, mancherley Bedeutung. Es bedeutet nähmlich 1) eine **Bedingung**, z. B. auf Condition oder Beding mit einem handeln, (s. Th. IV, S. 139); auf Condition Waaren abhohlen, d. i. wenn die Waaren nicht anständig oder probenmäßig sind, daß man solche wieder zurück geben möge. Ferner heißt Condition 2) die **Beschaffenheit** oder **Eigenschaft einer Sache**. Hiernächst zeigt es auch bisweilen 3) einen **Vortheil** oder **Gewinn** an. Ferner wird es 4) von allen Arten der **Offerten** oder **Anerbiethungen** gesaget, die man jemanden thut, um ihn zu vermögen, sich dieses oder jenes Geschäftes zu unterziehen. Endlich 5) versteht man durch Condition auch so viel als eine **Bedienung**, oder den Dienst, worin jemand bey Kaufleuten oder Künstlern steht. In solchem Sinne sagt man von einem Kaufmannsdiener oder Gesellen, er stehe in Condition bey N. N. wenn er bey N. N. Diener ist, oder Arbeit hat; er sey ausser Condition, wenn er keinen Herrn hat; oder, er habe Condition gefunden, wenn er einen neuen Herrn gefunden hat. Ja die Gelehrten, z. B. ein Informator, Amanuensis u. s. f. nennen solche Zeit-Dienste auch eine **Condition**.

Conditionirt, Fr. Conditionné, wird sowohl von Dingen gesagt, die einen Mangel oder Fehler an sich haben, als auch von solchen, die davon frey sind, da man das Wort gut oder übel dazu setzt. Also sind **gut** und **wohl conditionirte Waaren** solche, die weder befleckt noch verdorben sind, oder die alle nöthige Eigenschaften haben, daß sie gut an den Mann zu bringen sind; **übel conditionirte Waaren** hingegen solche, die entweder einen Fabriken-Fehler an sich haben, oder durch irgend einen Zufall oder auf andere Weise verdorben sind.

Con-

Conditor, (aus dem Lat. und Ital. condire, würzen, einmachen) vulgo **Canditer**, Fr. Confiseur, Confiturier, der ein Geschäft daraus macht, allerley Früchte, Blüthen, Wurzeln in Zucker einzumachen; ein **Confectbäcker**. Der Conditor könnte im Deutschen gar füglich **Zuckerbäcker** genennet werden, wenn man nur nicht in Hamburg und andern deutschen Städten diesen Nahmen dem Zuckersieder beylegte, und eine Zucker-Siederey Zuckerbäckerey nennete. Unterdessen verfertigt doch der Conditor nicht bloß Confect, sondern er verzieret auch die Tafel der Vornehmen. Daher sondert sich die Beschäftigung des Conditors in die Hof- und Stadtarbeit ab. Unter der **Hofarbeit** sind alle Verzierungen der Tafel eines Großen begriffen, s. **Hof-Conditor**; zu der Stadtarbeit aber gehören: Gebackenes, eingemachte Früchte, überzogene und candirte Zuckerwaaren, und andere Stücke, die gegessen werden können. Jeder Conditor pflegt sich in einer oder der andern dieser beyden Arbeiten eine vorzügliche Geschicklichkeit zu erwerben. Doch muß jeder auch etwas von dem Ganzen verstehen, weil ein Conditor an einem Hofe neben den Verzierungen der Tafel auch Confect zum Essen anbringen muß, ein ansässiger Conditor aber oft in großen Städten Gelegenheit findet, den Tisch der Privatpersonen bey feyerlichen Gelegenheiten, z. B. bey Hochzeiten, mit Hofarbeit zu verzieren. Zu der Stadtarbeit rechnet der Conditor auch verschiedene gewöhnliche, aber vorzügliche, Kuchenarten.

Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern. Um sich in einer Stadt häuslich niederzulassen, wird erfordert, daß er seine Kunst innerhalb 6 Jahren bey einem ansässigen Conditor, oder in der Conditorey eines Vornehmen, gelernet habe.

Condor, siehe **Greif-Geyer**.

Condorin, ist ein kleines Gewicht, dessen sich die Chineser, und sonderlich die von Canton, bedienen, das Silber in

der Handlung zu wägen. Es wird von den Chinesern Fwen genannt, und auf einen französischen Sol geschätzet.

Von dem chinesischen Condorin, ist das Gewicht der Malayen, welches sie Conduri nennen, zu unterscheiden. Siehe **Conduri**.

Conducteur, nennet man einen in der Kriegs- und Civilbaukünst Erfahrnen, dem die Aufsicht über die Arbeiter anvertrauet ist. Siehe **Bau-Conducteur**.

Conductio, siehe **Pacht**.

Conductus, *Salvus conductus*, siehe **Geleit**.

Conduri, wie sie die Malayen, oder Laga, wie sie die Javaner nennen, heißen gewisse scharlachrothe Bohnen oder Erbsen mit einer schwarzen Narbe, die in der Hülse eines ostindischen Strauches stecken, welcher sehr süße Blätter hat, und der Abrus precatorius *Linn.* ist. Die Malayen und Javaner brauchen sie wie ein Gewicht, das Gold, Silber, und alles was nach Grän abgewogen werden soll, zu wägen. Drey von diesen rothen Körnern wiegen 4 von unsern ordentlichen Gränen; so daß ihrer 45 ein Quent von 60 Gränen ausmachen. Die Bohnen werden auch zu Rosenkränzen gebraucht, weshalb eben der Strauch den Nahmen Abrus precatorius bekommen hat. Die Bohnen, weil sie schädlich im Genusse sind, werden auch Giftbohnen genannt.

Conepatl, siehe unter **Stink-Thier**.

Confect, **Confituren**, L. Bellaria, Fr. Confitures, nennet man alles, was sowohl von Früchten, Blüthen, Wurzeln, Rinden oder Schalen, Körnern u. d. gl. nach der Kunst mit Zucker überzogen oder eingemacht, als auch dasjenige, was in allerley artigen kunstreichen Formen und Figuren von Zucker gebildet oder gebacken ist.

Der Sorten von Confect gibt es ungemein viel; überhaupt aber sind deren zwo, als: 1) aus lauter Zucker, und 2) aus Kraft- oder Stärkmehl und Zucker. Man hat vormahls das Confect häufig aus Spanien und

Frankreich gebracht; jetzt aber machen es in Deutschland die Zuckerbäcker oder Conditors überflüssig genug.

Die Franzosen nehmen das eigentliche Wort **Confituren** in einem viel weitläuftigern Verstande, als bisher beschrieben worden, und wird von ihnen diese Benennung überhaupt allen gezuckerten oder durchzuckerten, d. i. mit Zucker an- und eingemachten oder überzogenen Sachen, mithin nicht allein den Früchten, Wurzeln, Kräutern und Blumen, sondern auch so gar den Säften und andern flüssigen Dingen beygeleget, welche im Zukker oder Honig abgesotten, und also zugerichtet worden sind, damit sie sich desto besser und länger halten, oder einen angenehmern Geschmack bekommen mögen. Die mit Zucker überzogenen Sachen aber machen bey ihnen eine besondere Gattung von Confituren aus, die sie eigentlich nur Candis, d. i. **candirte** oder **mit Zukker überzogene Sachen** nennen. S. Th. VII, S. 618. Man hat auch **halb-gezuckerte Confituren**, Fr. Confitures à mi-sucre, worunter man diejenigen versteht, wozu man nur etwas weniges Zucker gethan hat, um ihnen desto mehr vom Fruchtgeschmacke zu lassen. Diese Sorten von Confituren müssen bald gegessen werden, weil sie leicht umschlagen und sauer werden.

Nächst diesem sind die **flüssigen, feuchten** oder **weichen**, und die **trocknen** oder **harten Confituren**, wohl von einander zu unterscheiden. **Feuchte** oder **flüssige** nennet man diejenigen, wozu die Früchte ganz, oder Stück- oder Körner- oder auch Beerenweise, in einem klaren, durchsichtigen und flüssigen Syrupp eingemacht worden sind, welcher auch der darin abgesottenen Frucht ihre Farbe angenommen hat. Es gehört aber viel Kunst dazu, die flüssigen Confituren recht gut zuzurichten, daß sie eine Zeitlang aufbehalten werden können, ohne zu verderben. Denn, wenn sie nicht genugsam gekocht und zu wenig gezuckert sind, so schlagen sie um, und werden sauer; sind sie hingegen gar zu sehr gekocht

und

und zu viel gezuckert, so können sie leicht beschlagen und schimmeln. Die Früchte, welche am häufigsten zu feuchten Confituren genommen werden, sind: Pflaumen, (sonderlich die so genannten Mirabellen, und Moneux.) Berbisbeeren, Quitten, Nüsse, Aprikosen, Kirschen, Johannis- und saure Weinbeeren, Orange- oder Pomeranzenblüthen; die kleinen grünen Citrönlein, die von der Insel Madera kommen; die grüne Cassie, die man aus der Levante erhält; die Ananas; die Myrobolanen, der Ingber, die Nägelein und die Muskatennüsse, die aus Indien kommen, und von den Holländern und Portugiesen nach Frankreich und in andere Länder gebracht werden. Zu **trockenen Confituren** kochet man die Früchte, z. B. Citronen- und Pomeranzenschalen, Mandeln, grüne Nüsse, Ingber, Nägelein, Muskatennüsse, Pflaumen, Kirschen, Birnen, Aprikosen 2c. zuvörderst in Syrupp, nimmt sie wieder heraus, läßt das überflüssige Feuchte davon abtröpfeln, und leget sie sodann in eine Stube, damit sie vollends recht austrocknen. Ueberhaupt wird der trockene Confect entweder glatt oder kraus zugerichtet, und muß in Schachteln an trockenen und warmen Oertern aufbehalten werden. Von Genua kommen vortreffliche trockene Confituren in Schachteln. Neuerlich sind auch die französischen trockenen und in Branntwein gesetzten Confitüren sehr beliebt. Von den übrigen Gattungen der oben erwähnten Confituren, ist von einer jeden unter ihrer eigenen Benennung nachzusehen.

Um den Zucker an Confitüren zu färben, nimmt man Cochenille zur rothen, Berlinerblau zur blauen, und Saffran zur gelben Couleur. Zu letzterer bediente man sich vormahls des Gummigutt; es ist aber als eins der heftigsten Purgiermittel hierbey abgeschaffet worden. Die übrigen Farben werden aus den vorher benannten Hauptfarben mehrentheils meliret.

Soll eine **Confitüre wohlriechend gemacht werden**, so reibt man den Zucker, welcher dazu kommt, mit Citronen- Orangen- Bigarraden- oder Bergamottenschalen rc. oder mischet kleingestoßenen Zimmet, Nelken, Vanille, Kaffe rc. unter den Zucker.

Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs & les fruits; où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides, & divers ouvrages du Sucre, qui sont du fait des Officiers & Confiseurs, avec la maniere de bien ordonner un fruit. Nouvelle edition, à Paris 1715, 12. 464. St.

Traité de la confiture, à la Haye 1721, 8.

Der Französische Confitirer, welcher handelt von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten. 1669, 12. 4 B.

Wie man von allerley Art Früchten, Blumen, Wurzeln und Blättern gute und nützliche Confecturen bereiten und bewahren kann, st. beym allzeit fertigen Koch. Magdeb. 1738, 8.

Von Zubereitung allerhand Gebackens und Confitüren, s. den sorgfältigen neuvermehrten Haus- und Wirthschaftsverwalter. Breßl. und Leipz. 1751, 4. S. 582—600.

Von allerhand delicaten Confitüren und eingemachten Sachen, handelt der geschickte und wohlerfahrne Branntweinbrenner, 5te Aufl. Lpz. 1754, 8. S. 76—92.

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer, die Kochkunst und Zuckerbäckerey, sammt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. 2 Theile. Carlsruhe 1769 8.

Hrn. v. Münchhausen Erklärung der beym Einmachen mit Zucker gebräuchlichen Handgriffe, st. in dessen Hausvater, III Th. 2 St. Hannov. 1767, 8. S. 303—308.

In Jul Bernh. von Rohr vollständ. Haus- und Wirthschafts-Buche, Lpz. 1751, 4. handelt die 8te Abtheil. S. 941—1136, von der Kochkunst, den Confituren und Zubereitung allerhand Liqueurs.

Der wohlunterwiesenen Köchinn zufällige Confect-Tafel, bestehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachter Früchte, Säfte rc. von Maria Sophia Schellhammerin, Brschw. 1706, 4.

Confect, (Vexier-) von Coloquinthen; s. oben, S. 241.

Confect-Bäcker, siehe **Conditor**.

Confect-Blätter, sind ein Stück eines Tafelservice von Porzellan, Fayence oder Steingut. Man hat dergleichen mit Asthenkeln, oder auch als Doppelblätter; man hat sie auch in der Größe von Pappelblättern, Sonnen-Rosen, Kohl- oder Weinblättern. Ausserdem gibt es ovale durchbrochene **Confect-Körbe**, oder **Confect-Schalen**, von verschiedener Gattung; runde durchbro-

brochene Confectkörbe, zu 10½, 9 und 7 Zoll; auch ovale Körbe auf 4 Astfüßen, große, mittlere und runde Sorte. Zu einem Kaffe= und Thee=Service gehören ordentlich auch zwey Confectschälchen.

Confect=Korb, }
Confect=Schale, } s. den vorherg. Artikel.

Confect=Schaufel, Fisch=Schaufel, ein Stück eines Tafel=Service, womit Speisen, die nicht zerfallen sollen, vorgeleget werden, als: Fische, Torten ꝛc. Dergleichen Schaufeln sind insgemein von Silber, in Form einer Mäurer=Kelle, mit durchbrochenem Blatt, und in allem übrigen niedlich gearbeitet.

Confect=Tafel, Confect=Tisch; siehe **Dessert.**

Confection, L. Confectio, heißt, bey den Zuckerbäckern und Speceren händlern, wie auch bey den Apothekern, die **Durchzuckerung,** oder Anmachung vieler Dinge mit Zucker, dergleichen bey ihnen sehr viele, und schon alle völlig zubereitet zu finden sind. Sonst aber heißt auch bey den Apothekern, und in der Medicin, die **Confection** eine Composition der Arzeneyen, da man unterschiedliche Pulver, Gummi, Zucker, Honig und Syrupp mit einander vereiniget, und zu einer Masse bringt. Diese ist entweder trocken, als: die Täfelchen (Tabellæ), Küchelchen (Trochisci), Morsellen (Morsuli); oder naß, als: die eingemachten Sachen (Condita), Conserven, Latwergen (Electuaria), u. d. gl.

Conferenz, Fr. Conférence, eigentlich eine jede Zusammenkunft zur gemeinschaftlichen Berathschlagung oder Unterhandlung, und diese Berathschlagung selbst. Conferenz halten, berathschlagen, unterhandeln. Mit jemanden in Conferenz treten, die Conferenz eröffnen.

An einigen Höfen wird die Versammlung der Stats= oder Cabinets=Minister über Landesangelegenheiten gleichfalls eine **Conferenz** genannt. Daher der **Conferenz=Rath,** der **Conferenz=Minister,** ein Rath oder Minister, der bey dergleichen Conferenzen den Zutritt hat.

Con=

Conferiren, zusammenlegen, zusammentragen. In Erbschaftssachen versteht man darunter, wenn eine Frau nach ihres Mannes Tode, anstatt daß sie nach ihrem Eingebrachten greifen könnte, lieber (wenn sie zumahl einen größern Vortheil davon voraus sieht) alle ihre Sachen mit in die Erbschaftsmasse einwirft, und dadurch die Statuten=mäßige Portion oder den Pflicht=Theil (d. i. den dritten oder vierten Theil) von der Erbschaft erlanget; doch darf sie ihren weiblichen Schmuck, und das Hausgeräth, welches sie täglich braucht, nicht mit conferiren.

Conferva Linn. siehe **Grasleder.**

Confessels=Birn, siehe Th. V, S. 461.

Confidens, siehe unter **Canape.**

Confidenz=Tafel, Maschinen=Tafel; s. unter **Tafel.**

Confinia, Fr. Confins; siehe **Gränze.**

Confire, siehe **Einmachen.**

Confisciren, L. Confiscare, Fr. Confisquer, heißt überhaupt, gewisse Dinge und Güter einziehen, oder sie, aus erheblichen Ursachen, ihrem bisherigen Eigenthümer oder Besitzer abnehmen, und den Fiscus oder der fürstlichen Kammer zueignen. Dergleichen begegnet gar öfters insonderheit den Kauf= und Handelsleuten, in Ansehung der ihnen zugehörigen Waaren; und geschieht vornehmlich mit denjenigen, sowohl fremden als einheimischen, Waaren und Gütern, die in einem Lande entweder ein= oder aus=, ingleichem durch= oder den Feinden zu= und von verdächtigen Orten her zu führen, verbothen sind. Solche und dergleichen Güter und Waaren, u. s. w. werden ihrem Eigenthumsherrn, oder denen, die sie seinetwegen führen, als: Schiffern und Fuhrleuten, abgenommen: dem Fiscus oder den Armenhäusern zugeeignet; auch nichts davon, oder nur etwas weniges, und wohl noch dazu gegen Erlegung einer gewissen Geld= oder Leibesstrafe, wieder heraus gegeben. Siehe **Contraband.**

Confiseur, siehe **Conditor.**

Confisquer, siehe **Confisciren.**
Confiture, siehe **Confect.**
Confiturier, siehe **Conditor.**
Confrontatio, siehe **Gegen-Stellung.**
Conger, Fr. Congre; siehe **Meer-Aal.**
Congius, siehe **Bigot.**
Congre, siehe Conger.
Congrui Jus, siehe **Näher-Recht.**
Conise, L. Conyza, siehe **Flöh-Kraut.**
Conium, siehe **Schierling.**

Connoissement, Connossement, L. Litteræ recognitionis, Fr. Connoissement, ist nichts anders, als ein Frachtbrief zur See, der einem Schiffscapitän oder Schiffer über die in seinem Schiffe eingeladenen Güter mitgegeben wird. Von einem solchem Connoissement werden drey gleichlautende Exemplare ausgefertiget, und von dem Capitän oder Schiffer unterzeichnet, wovon das eine der Capitän oder der Schiffer selbst als einen Fracht-Brief über seine eingeladene Waaren, die zwey andern aber der Befrachter, oder der Kaufmann, der die Güter einschiffet, behält, und hernach eines davon seinem Factor an den Ort, wohin die Güter bestimmt sind, oder demjenigen, welchem die Güter zugesandt werden, im Briefe zuschicket, damit er, bey des Schiffers Ankunft, ihm ein gleichlautendes Connoissement vorzeigen, und die Güter von dem Schiffer abfordern, und in Empfang nehmen könne. Es gesteht aber der Schiffer und Verheurer eines segelfertigen, und mit dem ersten guten Winde nach dem benannten Orte abzugehen bereit liegenden Schiffes, vermöge eines solchen Connoissements, daß er die darin specificirten Güter, oder gewisse von gewisser Gattung, und mit gewissen Marquen bezeichnete Waaren, alle wohl conditionirt und im gutem Zustande erhalten habe, und verpflichtet sich zugleich, bey Verpfändung seiner Habe und Güter, besonders aber des benannten Schiffes und dessen Zubehör, selbige nach erhaltener

Fracht

Fracht, wofür ihm so und so viel, entweder bey Stükken, Last= oder Anzahlweise bezahlet werden soll, und nach gewöhnlichem Abzuge anderer Kosten, mit Gottes Hülfe, oder so ihm Gott behaltene und glückliche Reise gibt, gleicher Gestalt richtig an N. N. oder an den im Connoissemente nahmhaft gemachten Correspondenten zu liefern.

Solche Connoissementbriefe sind in den Seestädten gemeiniglich in allerley Sprachen gedruckt, und darin weiße oder leere Plätze befindlich, welche man sodann (nach dem Unterschiede der Schiffer und Schiffe, der Waaren, die darauf geladen werden, ihres Gewichtes, und des Standes derer, denen sie zugehören, ingleichem derer, an die sie addressiret werden, und endlich der Häfen, aus welchen die Schiffe absegeln, wie auch der Oerter, wo sie ausladen sollen,) ausfüllen kann. Man kann auch ausserdem noch allerley den Seerechten und Seegebräuchen gemäße Clauseln hinzu setzen, welche und wie sie entweder der Schiffer, welcher die Waaren empfängt, oder der Kaufmann, oder auch ein anderer Particulier, der sie ihm anvertrauet, für dienlich erachtet.

Wenn die Schiffer emballirte Waaren empfangen, so pflegen sie wohl unter das Connoissement folgende Worte bey ihrem Nahmen zu setzen: **Den Einhalt mir unbekannt**; oder, wenn auch kein Gewicht beygefüget worden: **Inhalt und Gewicht mir nicht bewußt.** Zu fließenden und verderblichen Waaren gehört die Clausel: **Frey von Leckage**, oder **frey von Verderben.**

Vier und zwanzig Stunden nach geschehener Ladung, muß der Schiffer solches Connoissement unterschreiben, welches von den Befrachtern aufgesetzt, und ihm, nach Verlauf solcher Zeit, ohne Aufenthalt zur Unterschrift zugeschickt werden muß, bey Strafe, ihm, dem Schiffer, wiedrigenfalls die durch weitere Verzögerung verursachten Schäden und Unkosten zu bezahlen. Sind die drey oberwähnten Exemplare des Connoissements von einander unterschieden: so verdient dasjenige Glauben, welches nicht von der Hand dessen, der es vorzeigt, ausgefüllt

 ist,

ist, und also das, welches sich in des Schiffers Händen befindet, wenn es von des Kaufmannes und Befrachters, oder von seines Commissionärs Hand ausgefüllt ist; oder im Gegentheile das, welches der Kaufmann bey sich hat, wenn es von des Schiffers Hand ausgefüllt ist. Sonst sind auch die Factors, Commissionärs, oder andere Correspondenten, welche die in den Connoissements specificirten Waaren in Empfang nehmen, nach deren geschehenen Löschung oder Auslieferung gehalten, dem Schiffer, wenn er es verlangt, ein Recief oder schriftliches Bekenntniß, wegen richtig gelieferter und erhaltener Waaren, zu zustellen, bey Strafe der Ersetzung aller ihm durch Verzögerung oder sonst verursachten Schäden und Unkosten.

Die Connoissemente werden eigentlich nur über einen Theil von den in ein Schiff geladenen Waaren ausgestellet. Denn, wenn ein Kaufmann für seine eigene Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, so heißt alsdann der Frachtbrief des Schiffers (oder vielmehr die förmliche Urkunde über den zwischen dem Schiffer und Schiffsbefrachter errichteten Contract) nicht ein Connoissement, sondern die Certapartey, Fr. Charte - partie, welche weit mehrere Umstände in sich hält, als ein Connoissement. Siehe Th. VII, S. 401.

Was beym Seehandel auf dem Ocean ein Connoissement heißt, wird auf der mittelländischen See eine Polize über die Schiffsladung oder Befrachtung, Fr. Police de chargement, genennet. Siehe Polize. Beyde belegen die französischen Kaufleute, die zur See handeln, mit dem Nahmen Brevet.

Die Ursachen, warum mehr als Ein Exemplar des Connoissements bey den Absendungen von entfernten Handlungsplätzen ausgefertiget werden, sind theils, weil wegen Entlegenheit des Ortes und Unsicherheit der Reise leicht eins derselben verloren gehen kann, theils, weil davon noch ein verschiedener Gebrauch zu machen ist, welcher die Besorgung der damit in Verbindung stehenden nothwendigen Beobachtungen sehr aufhalten würde, wenn

nur

nur Ein Original vorhanden wäre. z. B. Der Versender übermachet an seinen Committenten, mit der Nachricht der abgesandten Güter, ein Exemplar; und da Letzterer sich nicht immer an einem solchen Handelsplatze befindet, wo er die Assecuranz zu besorgen Gelegenheit hat, sondern sie auswärtig suchen muß, so hat der Versender gemeiniglich schon vorher die Ordre, ein Duplicat von dem Connoissemente an seinen Commissionär oder Spediteur nach einem solchen Platze zugleich mit einzusenden, damit derselbe an seiner Statt die Assecuranz auf die versandten Güter besorgen kann. Wenn dieses nicht geschieht, und der Committent verliert die Zeit, da von ihm das einige erhaltene Connoissement erst nach diesem oder jenem Handelsplatze zur Besorgung der Assecuranz von neuem übersandt werden muß: so kann es sich zutragen, daß das Schiff, womit seine Güter verladen sind, während der Zeit verunglückt, und die Nachricht davon schon eingegangen ist, in welchem Falle er den Risico selbst tragen muß; welches er aber verhütet, wenn er eine obgedachte Disposition getroffen hat.

Ausser dem Gebrauche eines solchen Connoissements zu Assecuranzen, dient dasselbe noch zu mehrerem Behuf. z. B. Es kann derjenige, auf dessen Nahmen es als Eigenthümer der verladenen Güter lautet, die Güter selbst einem andern bloß durch das Giro des Connoissements cediren; auch hat es den Fidem, daß, wenn jemand für seine eigene Rechnung hat Güter abgehen lassen, und das Connoissement darüber einem andern zugesandt hat, er bey demselben über eine ungefähre Summe des Belaufes, durch angewiesene Zahlungen auf ihn disponiren kann, welches denn die Operation selbst sehr erleichtert, und beyde Theile, ersterer durch den habenden Credit sehr unterstützet wird, und letzterer gleichwohl seine völlige Sicherheit dabey findet. Indessen sieht freylich bey dieser Art von Commerz derjenige, welcher darauf einigen Werth avanciret, hauptsächlich mit auf die Personen, mit denen er zu thun hat; denn es kommt dabey viel auf den guten Glauben und auf das Vertrauen an, weil, wenn gleich das Connoissement den Empfang und die Ueberbringung gewisser Güter beweiset, der Aussteller desselben es nicht anders, als mit der Reservation, thut, daß ihm der Inhalt der auf sein Schiff gelieferten Güter unbekannt sey; er gibt also sein Attest nach dem äussern Ansehen, und könnte also von Betriegern zwar die äussere Verpackung einer eingeführten Emballage sehr ähnlich seyn, immer aber Dinge von keinem Werthe enthalten, in welchem Falle denn derjenige, welcher darauf Avance gethan hätte, dessen Belauf verlieren würde. Bey diesem möglichen Mißbrauche

bleibt indessen doch diese eingeführte Ordnung unter solchen Leuten von sehr großem Werthe, welches ein jeder aus der gemachten Vorstellung sehr leicht erkennen wird.

In Savary Diction. univ. de commerce, Th. I. S. 1088, befinden sich ganze, und, nach Beschaffenheit der Umstände, völlig ausgefüllte Modelle von dergleichen Connoissementen, wie selbige sowohl in Frankreich, als Holland, pflegen ausgestellet zu werden.

JO. DIETER. SCHLÜTER diss. de traditione mercium per literas recognitionis. Vltraj. 1750. 4.

Conodis, heißt eine kleine Scheidemünze, die zu Goa, und im Königreiche Cochin, gangbar ist, und ungefähr 7 französische Deniers beträgt.

Conquette. Diesen Nahmen bekommen die Samentulpen, wenn sie nach wiederhohltem Umpflanzen, anfangen, buntfarbig zu werden.

Eben dieses Wortes bedienen sich auch die Blumisten von verschiedenen Sorten Nelken. Siehe **Nelke.**

Consens, L. Consensus, Fr. Consentement, die Einwilligung oder Genehmhaltung einer Handlung. Aus dem Consens, der entweder schriftlich, oder auch nur mündlich geschehen kann, entsteht dem andern, dem daran gelegen ist, in Ansehung einer solchen Handlung, zu welcher man an und für sich nicht verbunden war, ein Recht, von uns die Bewerkstelligung, oder die Ersetzung der ihm durch unsere Unterlassung, Nachlässigkeit und Versehen, verursachten Schäden und Unkosten zu fordern; und dieses hat nicht allein bey allerley Arten von Contracten überhaupt, sondern auch bey Schließung und Acceptation der Wechsel insonderheit, wie auch bey einer jeden andern aufgetragenen Commission, Statt.

Der Ausdruck, **Geld auf Consens borgen**, heißt so viel, als dafür ein Grundstück mit schriftlicher Einwilligung der Obrigkeit, unter welche letzteres gehört, verpfänden.

Conservationsbrille, Fr. Conserves; s. Th. VI, S. 706.

Conservatorio, eine gewisse Anstalt in Bologna, worin eine gewisse Anzahl verwaiseter Kinder auf eine vorzügliche Art erzogen wird; siehe unter **Waisen-Anstalten.**

Eben diesen Nahmen führen auch in Italien verschiedene öffentliche Häuser, worin allerley Frauenspersonen, von denen zu befürchten steht, daß sie aus Dürftigkeit in eine liederliche Lebensart verfallen möchten, mit oder ohne ihren Willen aufgenommen werden.

Conserve, L. Conserva, Fr. Conserve, ist eine Gattung trockener Confituren, welche von Zucker und allerley Teigen von Blumen oder Früchten ꝛc. gemacht wird, und womit sowohl die Apotheker und Zuckerbäcker, als auch die Materialisten, Handlung treiben.

Bey den Apothekern begreift man insonderheit unter dem Titel **Conserven**, allerley Arten sowohl von trokkenen, als flüßigen Confituren, von Blumen, Früchten, Samen, Wurzeln, Rinden, Blättern ꝛc. die man nähmlich zerquetschet und mit Zucker dergestalt vermischet, daß ein dickes Mus daraus wird, welches denn eben eine **Conserve** oder **Zucker** genennet wird, jedoch mit Vorsetzung des Krautes oder der Blume, wovon es gemacht ist. Es werden aber dieselben gemacht, um die Eigenschaften und Tugenden der Simplicium desto länger zu erhalten, und sie zugleich angenehmer und schmackhafter zu machen.

Alles, was man zu Conserven gebrauchen will, muß vorher klein zerschnitten, zerstoßen oder zerrieben, und sodann in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden; hiernächst müssen alle übrige Dinge, welche man bey der Zubereitung der Conserven nöthig hat, recht sauber und rein, und besonders nicht fettig seyn. Das übrige Verfahren siehe in den Artikeln **Apricosen-Conserve** (Th. II, S. 444, f.), **Citronen-Conserve** (oben, S. 163, f.) **Pomeranzenblüthen-Conserve,** (Th. III, S. 137.) und **Kaffe-Conserve** ꝛc. Man macht auch Conserven von Choco-

late, Pistacien, Zimmet, Veilchen, Jasmin, Hagebutten, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen rc. Zu den Früchten und andern saftigen Sachen, nimmt man in Conserven doppelt so viel Zucker, zu den trocknen hingegen dreyfach, nebst etwas destillirten Wasser.

Bey der Handlung zur See, wird **Conserve**, Fr. Conserve, Vaisseau de conserve, und aller de conserve, genannt, wenn unterschiedliche Kauffahrdeyschiffe sich zusammen halten und vereinigen, gleichen Weg zu nehmen, oder in Gesellschaft zusammen zu reisen, damit sie einander bedecken, und im Nothfalle eines dem andern beystehen, oder auch sich unter einander gegen die Seeräuber, oder sonst, vertheidigen können. Dergleichen Schiffe, welche in Conserve (Flottenweise, oder unter reciprocirlicher Bedeckung) gehen, errichten unter sich eine Gattung der Societät, die sie den **Conservebund** oder **Conservecontract**, sonst auch **Admiralschaft**, Fr. Acte de conserve, nennen, worin sie sich um einen Admiral, und, nachdem die Flotte zahlreich und ansehnlich ist, so gar um einen Vice- und Contre-Admiral vergleichen. Durch solchen Vergleich verbinden sie sich allerseits, dem Admirale zu gehorchen, und verpflichten sich wechselsweise, währender Reise beysammen zu bleiben, auch, wenn es nöthig ist, auf einander zu warten, und sich unter einander durch gewisse verabredete Signale Nachricht zu geben.

Die Kauffahrdeyschiffe, welche keine Kanonen haben, und bey einer Flotte, die in Conserve geht, zugelassen werden wollen, müssen den andern, welche Kanonen haben, den Schutz, den sie ihnen im Nothfalle leisten wollen, mit Gelde bezahlen. In den vereinigten Niederlanden sind alle Schiffe, die für das mittelländische Meer bestimmt sind, gehalten, sowohl hin- als herwärts in Conserve zu gehen, und dürfen niemahls eher absegeln, als bis eine gewisse Anzahl Schiffe beysammen sind, und alle zusammen eine gewisse Menge von Kanonen bey sich haben. Jedoch versteht sich dieses nur von solchen, die ihre Ladung Stück- oder Centnerweise einnehmen; da hingegen die andern, welche nur für sich selber laden, an die deshalben ergangenen Verordnungen

gen nicht gebunden sind. Kraft solcher Verordnungen, darf kein Schiff seine Ladung stückweise einnehmen, welches nicht zum wenigsten 150 Lasten tragen kann, und wenn es nicht mit 24 Kanonen, auch mit andern Gewehre nach Proportion, und mit 50 Mann Equipage besetzt ist. Die Anzahl dieser Schiffe beläuft sich auf drey und darüber; und wenn sich in den Häfen der vereinigten Niederlande fremde Schiffe befinden, die auch nach dem mittelländischen Meere gehen, so müssen sie sich zu den holländischen Schiffen halten. Was aber die aus der Levante zurück kommenden Schiffe betrifft, so dürfen sie nicht eher unter Segel gehen, als bis sie von dem Tage an, da sie ihre Ladung völlig eingenommen haben, 4 oder 5 Wochen gewartet haben, damit die Conserve so zahlreich, als nur möglich, werden möge. Diejenigen, welche aus dem östlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, sind gehalten, bey Zante anzulegen, wo auch die Schiffe, die aus dem Meerbusen selbst kommen, sich vor Anker legen müssen. Nach einem Aufenthalte von 14 Tagen mögen sie absegeln, wenn ihrer nur wenigstens 3 oder 4 zusammen mit 70 bis 80 kleinen Kanonen besetzt sind. Die Schiffe, welche von Zante in Conserve kommen, müssen zu Livorno anlegen, dahin sich auch alle Schiffe, die aus dem westlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, verfügen müssen, und wo sie beyderseits noch 14 Tage stille zu liegen gehalten sind, damit die Retourflotte desto zahlreicher und folglich desto besser im Stande seyn möge, sich gegen die Feinde und Seeräuber zu wehren.

Von den Geleitschiffen, welche ebenfalls Conserve genannt werden, siehe **Convoy**.

Consigniren, Fr. Consigner, heißt bey den Kaufleuten so viel als adressiren, remittiren, zusenden; z. B. dem Factor oder Speditor einen Ballen oder Kiste Gutes consigniren; d. i. zuschicken, und Ordre geben, was ferner damit zu thun sey.

Consistenz, Fr. Consistence; siehe **Bestand**.

Man versteht auch darunter die Verdickung einer flüssigen Sache bis zu einem gewissen Grad.

Auch sagt man von Sachen, die nicht fest, nicht dicht genug, nicht solide genug, sondern zu weich, zu lose, zu locker sind, daß sie nicht Consistenz genug haben.

Console, siehe **Kragstein**.

In der gemeinen Sprache nennt man auch **Console** einen Zierrath von Bildhauer- oder Tischlerarbeit, welche von der Wand eines Zimmers hervor raget, und worauf Vasen, Porzellanfiguren rc. gesetzt werden.

Man hat die Consolen von verschiedener Form, deren jede ihre besondere Benennung führet, und sich nach der Mode verändert. In Putzzimmern sind insgemein unter den Spiegeln vergoldete oder andere **Consoletischchen**, mit Marmorplatten rc. angebracht. Man verfertigt auch dergleichen von Papier maché.

Consolida, Fr. Consoude. 1) Consolide major, siehe **Schwarzwurz**. 2) Consolida media, siehe **Günsel**. 3) Consolida minor, siehe **Braunelle**. 4) Consolida regalis, siehe **Rittersporn**. 5) Consolida rubra, siehe **Tormentill**. 6) Consolida Saracenica, siehe **Goldruthe**.

Consommation, siehe **Consumtion**.

Consommé, Bouillon en Consommé, eine Kraftbrühe, ein Kraftbouillon; ein sehr stark eingekochtes, überaus nahrhaftes Bouillon von Fleisch, Flügelwerk, Krebsen u. d. gl. welches, wenn es erkaltet, zu einer Gallerte wird. Siehe Th. VI, S. 268.

Consort, siehe **Compagnon**.

Consoude, siehe Consolida.

Conspicillum, siehe **Brille**.

Constantinopolitanischer Balsam, s. Th. III, S. 462.

Constantinopolitanische Katze, siehe **Genette**.

Constantinopolitanische Narzisse, siehe **Narzisse**.

Consul, ein Bürgermeister. Ferner ein **Handlungs-Agent**, oder ein Bedienter, welchen ein Souverain oder eine Republik in weit entfernte Seestädte und Handelsplätze mit einer Vollmacht absendet, um daselbst das Commerz seiner Unterthanen zu befördern, und die Streitigkeiten der Kaufleute oder des Schiffvolkes seiner Nation beyzulegen, oder richterlich zu entscheiden.

Frank-

Frankreich, England und Holland unterhalten in verschiedenen Häfen in der Levante und anderswo, bis in Ost- und West-Indien, deren gar viele. Wenn kein Consul an einem Orte, oder derselbe mit Tode abgegangen ist, so vertritt der älteste Kaufmann seiner Nation, oder die Admiralität, dessen Stelle. Gemeiniglich aber hat weder die Admiralität noch der Consul in peinlichen oder Hals-Sachen zu erkennen. Doch ist der Consul insbesondere verbunden, an die Admiralität, unter welcher er steht, von Zeit zu Zeit ordentliche Berichte von allen ihm vorgefallenen wichtigen Sachen abzustatten. Hingegen kann ein Consul mit Recht von den Seinigen allen Gehorsam fordern, und die ankommenden Schiffer von seiner Nation sind schuldig, ihm ihre Umstände anzuzeigen, sowohl was ihre Ankunft und Abfahrt an dem Orte seines Aufenthaltes, als auch die Beschaffenheit ihrer Ladung rc. betrifft, und sich darüber von ihm bey ihrer Abfahrt ein Certificat geben zu lassen. Auch ist der Consul selbst gehalten, in wichtigen Dingen, die Vornehmsten von seiner Nation zu Rathe zu ziehen. Wenn aber derselbe jemanden anders an einen zu seinem Departement gehörigen Ort, wo er nicht selbst zugegen seyn kann, abfertiget, und ihm Commission gibt, daselbst seine Stelle zu vertreten: so heißt selbiger insgemein ein **Vice-Consul.** Ein jeder Schiffer von der Nation eines solchen Consuls hat, wenn er in den Hafen, wo er sich befindet, einläuft, ein Gewisses an den Consul zu entrichten, welches gemeiniglich 2 pro Cent, und **Consulatgeld** genannt wird.

Von den Pflichten und Schuldigkeiten, wie auch [von] dem Ansehen und von der Gewalt der in den levantischen Handels-Plätzen, auf den Küsten von Afrika, und sonderlich in der Barbarey, in Spanien, Portugal und andern fremden Ländern, wo eine ansehnliche Handlung getrieben wird, befindlichen französischen Consuls, lese man Savary, im Dict. univ. de commerce, Th. I, S. 1116-1122, wie auch in seinem Parfait Negociant hin und wieder.

Consul, heißt auch ein solcher Richter, der unter Kaufleuten eines Ortes erwählet wird, um die Commercien-Sachen, vermöge der erhaltenen Freyheit zu schlichten. (s Th. III, S. 522.) Siehe auch **Schiedsmann**.

Consumtion, **Consumption**, Fr. Comsommation, der Aufwand in Consumptibilien, z. E. in Feuerung, Korn, Wein und andern Lebensmitteln. Daher **Consumtions-Abgaben**, **Consumtions-Accise**, **Consumtions-Steuern**, eine landesherrliche Anlage auf alles, was zu Speise, Trank, Kleidung und andern Nothwendigkeiten des Lebens verbrauchet wird. Siehe unter **Steuern**.

Im Handlungsstyl bedeutet **Consumtion**, oder **Consumo**, den Abgang, Absatz, Debit, Verschleiß oder Vertrieb der Waaren.

Contagion, siehe **Ansteckende Seuchen**.

Contant, siehe **Baar**.

Contanten, **Contenten**, sind Zettel, worauf die Ladung aller und jeder Waaren eines auf der See kommenden Schiffes, und wer dieselben bekommt, specificiret werden.

Contentement, (Le parfait) eine Art Bouquets von Bändern; siehe Th. VI, S. 277.

Conterfät, aus dem Französ. Contrefait, ein veraltetes Wort, ein Gemählde, besonders ein nach der Natur verfertigtes Gemählde auszudrucken, welches nur noch zuweilen im gemeinen Leben gehört wird.

In einer andern Bedeutung bezeichnete **Conterfey** ehedem auch eine Art unechtes Gold oder Silber.

Conterie, Conterie oder Contarie, heißt allerley durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, die meist in Kügelchen und Ringen besteht, welche in den venetianischen Glashütten gemacht werden, und wovon, beym Handel mit den Wilden in Canada und den Negers in Guinea, ein starker Absatz ist. Erstere besetzen damit den Rand von ihren Mützen, und machen, mit ziemlicher Geschicklichkeit und Symmetrie, eine Gattung von Stickerey daraus.

Die europäischen Kaufleute bringen nach Smirna dreyerley Sorten Conterien, nähmlich die von ihnen so genannte Conterie de poids, oder die Glasperlen, die nach dem Gewichte verkaufet werden; die Grenats de couleurs, oder buntfarbige Granaten, und die Conterie de compte, oder die Zahlperlen, d. i. solche Glasperlen, die nach der Zahl verkaufet werden. Siehe Glasperlen.

Contignatio, siehe Stockwerk.

Contingent, der Antheil, der einem zu bezahlen oder zu empfangen zukommt.

Conto, Fr. Compte, oder, (welches aber unrecht geschrieben ist,) Conte, heißt I. überhaupt eine jede Rechnung oder Ausrechnung, die vermittelst der Rechenkunst geschieht.

Bey den Kaufleuten aber wird dieses Wort II. insbesondere von den verschiedenen Arten der bey ihrer Handlung zu führenden Rechnungen, oder vielmehr von gewissen Büchern gebrauchet, die sie, in Ansehung ihrer Handlungsgeschäfte, zu halten pflegen, durch welche Geschäfte sie, einer dem andern, auf einerley Weise verhaftet und verbunden, oder etwas schuldig werden, oder dagegen zu fordern haben.

Manche Kaufleute, Negocianten und Banquiers haben die Gewohnheit in ihren kaufmännischen Schriften, anstatt Conto das Wort Quenta oder Cuenta zu gebrauchen, welches eigentlich spanischen Ursprunges ist, und eben so viel als das italiänische Wort Conto, und das französische Compte, anzeiget. Von Rechts wegen sollte man sich dieses Wortes sonst nicht bedienen, ausser wenn man etwa im Spanischen zu schreiben hat.

Es ist aber Conto entweder 1) eine gemeine, schlechte und im bloßen *Debet* bestehende Rechnung, entweder über gekaufte Waaren, vorgeschossene Unkosten, aufgelaufene Zehrung, ausgelegtes Briefporto, u. d. gl. oder 2) eine in *Debet* und *Credit* bestehende *Conto Corrente*, oder laufende Rechnung. Diese wird in Debet und Credit gehalten; d. h. das Debet, welches die Conto-Einnahme ist, wird auf die Seite zur linken Hand, das Credit, welches die Conto-Ausgabe ist, auf

die

die Seite zur rechten Hand, geschrieben, da denn das Debet durch das Wort **Soll**, Fr. Doit, welches man zu Anfange der Seite, nach dem Nahmen des Schuldners setzt, und das Credit durch das Wort **Haben**, Fr. Avoir, welches man obenan, auf der gegenüber stehenden Seite, setzt, unterschieden wird. Siehe Conto corrente.

Es sind aber, zu Schließung der Bücher in doppelten Parteyen, schlechterdings dreyerley Sorten des Conto nöthig, nähmlich: das **Capital-Conto**, (s. Th. VII. S. 639.) das **Gewinn- und Verlust-Conto**, und das **Bilanz-Conto**, (s. Th. V. S. 290, f. und im Art. **Gewinn**) Extraordinär und Neben- oder Hülfs-Conto, heißt im kaufmännischen Buchhalten ein jedes Conto, welches zwar im Hauptbuche insgemein vorkommt, doch aber nur als eine Neben- oder Hülfsrechnung, zu Erleichterung der Haupt Rechnung, geführet wird. Dergleichen sind verschiedene, und heißen: 1) **Banco-Conto** (s. Th. III. S. 495); 2) **Cambio-** oder **Wechsel-Conto**; 3) *Conto mio* und *Conto suo corrente*; 4) *Conto di tempo*; 5) **Agio-** oder **Lagio-Conto**; 6) **Interessen-Conto**; 7) **Rabat-Conto**; 8) **Handelsunkosten-Conto**; 9) **Haushaltungsunkosten-Conto**; 10) **Speditions-** und **Provisions-Conto**, und 11) *Conto per diversi*. Dahingegen heißen die **Assecuranz-Bodmerey-Schiffparts-Conto**, und überhaupt die Rechnungen wegen aller Personen und Sachen, die mit Händen begriffen und mit den Augen gesehen werden können, wesentliche und selbstständige Conti. Die übrigen Conti sind: **Baratt-Conto** (s. Th. III, S. 526), auch **Stich-Tausch-** oder **Stutz-Rechnung**; **Cargason-Conto** (s. Th VII, S. 666); **Cassa-Conto** (s. Th. VII, S. 703); **Commissions-Conto** (s. oben, S. 252); **Compagnie-Conto** (s. oben S. 270); **Courtagie-Conto**; **Gegen-Conto** oder **Gegen-Register**; **Geheimes Conto** oder **Secretbuch**; **General-Conto**; **Groß-Avantur-Conto**; **Lotterie-**

terie-Conto; Meß- oder Markt-Conto; Offenes Conto; Participations-Conto; Personen-Conto; Recambio-Conto; Waaren-Conto. Von allen bisher angezeigten Conti sind besondere Artikel an gehörigen Orten zu finden.

Savary, in seinem Parfait Negociant P. II. L. III. C. 2. gibt den Kaufmannsdienern, Factoren oder Commissionärs der Grossierer vortreffliche Regeln, die Art und Weise betreffend, wie sie ihre Rechnungen mit denen, die nur im Kleinen handeln, richtig halten sollen.

III. Ferner wird Conto auch bey einer Gesellschafts-Handlung auf den Fall gesagt, wenn zwo oder mehrere Personen, eine für die andere, oder auf deren Ordre, Gelder einnehmen oder ausgeben, und solches hernach auf deren Conto oder Rechnung notiren. In solchem Verstande sagt man, ein Mann sey von gutem Conto, wenn man zu verstehen geben will, daß er billig ist, und seine Compagnons oder Herren nicht betriegt. Siehe Compagniehandlung.

IV. Weiter wird Conto von der Zusammenrechnung oder einer gewissen und bestimmten Anzahl unterschiedlicher Dinge oder abgesonderter Quantitäten von einerley Gattung gesaget. So braucht man dieses Wort z. B. bey dem Stockfischhandel, bey welchem insonderheit die Benennung Groß- und Klein-Conto vorkommen, um dadurch eine größere oder kleinere Zahl solcher Fische, oder, wie man sonst saget, Händevoll oder Griffe, anzuzeigen.

Conto bedeutet V. manchmahl auch Gewinn, Profit, Nutzen, Vortheil, oder guter Kauf. In solchem Verstande wird dieses Wort in Ansehung der Handlung und Waaren, vornehmlich in folgenden Redens-Arten, gebrauchet: Die Kaufleute haben ihr Conto auf den Waaren, die sie in diesem Jahre von der französischen ostindianischen Compagnie bey ihrer Vergantung zu Nantes gekaufet haben, gut gemacht. Es gibt

Hand-

Handwerksleute, die auf besser Conto, als andere, arbeiten. Man findet sein Conto, Fr. faire son compte, oder trouver son compte, wenn man die Waaren an den Oertern, wo sie fabriciret werden, aus der ersten Hand kaufet. Ja, man sagt auch: ein Kaufmann habe sein klein Conto gemacht, wenn er in der Handlung, womit er sich eingelassen, ein gar ansehnliches Vermögen erworben hat. Hiernächst

VI. wird Conto auch von den freywilligen Ausgaben und Unkosten gesaget, die für verloren zu schätzen sind, und die man nicht in Rechnung bringen darf. Also sagt man: wenn jemand mehr ausgibt, als er beordert ist, es soll auf sein Conto gehen; wenn er sich in seiner Rechnung irrt, oder wenn er sich bestehlen läßt, so soll es für sein Conto seyn, d. h. man wird ihm dafür kein Conto halten oder nicht gut, sondern solches sein eigener Verlust seyn. Endlich

VII. wird Conto auch noch in mancherley kaufmännischen Redensarten, und Sprichworts weise, aber in unterschiedlichen Bedeutungen, gebraucht. Also sagt man: Er hat es auf oder für sein Conto, anstatt: er hat sich geirret, er ist hintergangen worden, oder er hat sich hinters Licht führen lassen. Dieses geht auf mein oder dein Conto, d. i. ich oder du müssen darunter leiden; uns wird es zugeschrieben rc. Er nimmt die Sache auf sein Conto, wodurch man zu verstehen geben will, daß, wenn sich jemand einer Sache unterziehr, er sich dadurch verbindlich macht, dafür zu haften oder gut zu seyn, u. d. gl. m.

Conto aufthun, oder **Conto öffnen**, Fr. ouvrir un compte, ist, wenn man selbiges zum ersten Mahl in das Hauptbuch einträgt, und geschieht, wenn man den Vor- und Zunahmen, wie auch die Wohnung oder den Aufenthalt desjenigen, mit welchem man in offene Rechnung tritt, mit großen Buchstaben darein schreibt. Hernach vergrößert und füllet man die Artikel, sowohl

in

in Debet als Credit, nach Beschaffenheit der vorkommenden Geschäfte, aus.

Wenn man im Hauptbuche für jemanden ein Conto geöffnet oder angefangen hat, so muß man hiervon zugleich im Repertorio oder Alphabete Erwähnung thun, und das Folium des Buches, worauf dieses Conto gesetzt worden ist, anmerken, damit man es desto leichter finden könne.

Conto-Bücher, Fr. Livres des comptes, heißen bey den Kauf- und Handelsleuten diejenigen Bücher, worein sie ihre Conten oder Rechnungen über eingekaufte und verkaufte Waaren, oder über empfangene und ausgegebene Gelder rc. zu setzen pflegen.

Conto corrente. Conto courant, **Current-Conto, laufende oder tägliche Rechnung**, Fr. Compte courant, ist eine solche Rechnung, auf deren einer Seite die Ausgabe, auf der andern die Einnahme, berechnet, und was sodann in dem einen oder andern überbleibt, als ein Saldo aufs neue übertragen wird.

Diese Rechnung wird deswegen also genennet, weil sie gemeiniglich (besondere Fälle ausgeschlossen) das ganze Jahr durchläuft, und erst bey dessen Endigung saldiret oder geschlossen wird.

Solche Current-Rechnungen sind unter den Kaufleuten sehr gebräuchlich, und werden gemeiniglich aus ihren Hauptbüchern ausgezogen, und jedes Mahl auf Begehren, oder auch beym Beschluß des Jahres, ihren Correspondenten zugesandt, weil ein jeder Kaufmann alsdann gern eine richtige Schlußbilanz in seinen Büchern haben mag. Derjenige, welcher die Courantrechnung empfängt, muß solche in seinen Büchern gleichfalls schliessen, den Ueberrest aufs neue übertragen, die Summen gegen einander halten, über das Zweifelhafte oder unrecht gesetzte correspondiren, und seine Handelsbücher so führen, daß er auf jedes Ansinnen im Stande sey, richtige und auf einander sich beziehende Courant-Rechnungen auszugeben.

Es gibt mio Conto corrente, und suo Conto corrente. Alles, was darin eingenommen wird, ist Debet, und die Ausgabe Credit.

Alles, was ich einem contant gebe, um pro mio Conto zu versilbern, kommt in mio Conto corrente; dagegen, was mir einer auf gemeldete Condition gibt, um es für seinen Nutzen zu versilbern, ist suo Conto corrente. Folglich wird alles, was ich für meine Rechnung an Waaren und Geldern, Remessen oder Tratten (da er auf mich trassirt) an meinen Committenten übersende, bey mir im Hauptbuche unter mio Conto corrente in Debet; hingegen, was ich von ihm empfange, oder er mir remittirt, oder ich auf ihn trassire, wird bey mir in Cedit notiret. Siehe auch *Conto di tempo*.

Oder, die Kauf- und Handelsleute, welche ihre Bücher in doppelten Parteyen halten, haben ein besonderes Buch, welches sie Conto courant oder Conto corrente nennen, worein sie die Copeyen von allen Rechnungen, die sie aufsetzen, und an ihre Commissionärs oder Correspondenten überschicken, einschreiben, damit sie sich im benöthigten Falle daraus Raths erhohlen können. Dieses Buch, welches eins der so genannten Hülfsbücher ist, wird auf gleiche Art, wie das große, oder das Extract- oder Ragionbuch, eingerichtet und gehalten.

Conto debattiren, siehe **Debattiren**.

Conto-Debet, siehe **Saldo**.

Conto per diversi, Conto pro diverse, oder Conto pro diversis, die **Rechnung für allerley**, ist eine von den so genannten Hülfs- und Nebenrechnungen, und eigentlich diejenige, auf welche die Personen, Sachen und Handlungen in Debet und Credit nach der Sachen Beschaffenheit getragen werden, welchen man, weil die Post entweder nicht von Importanz ist, oder doch bald abgethan, richtig gemacht und bezahlet werden soll, keine eigene Rechnung im Hauptbuche geben will.

Conto

Conto in doppelten Parteyen, oder **in doppelten Posten**, Fr. Compte en parties doubles, heißt bey den Kaufleuten, wenn ihre Conten oder Bücher auf italiänische Manier gehalten, und das Debet und Credit, oder die Schuldner und Gläubiger, gleich unter oder gegen einander gestellet werden. Siehe **Buchhalten** und **Conto**.

Conto eintragen, Fr. Coucher Somme sur un compte, heißt, die Parteyen, wovon die Particuliers Schuldner oder Gläubiger werden, in das Hauptbuch, entweder in Credit oder Debet einschreiben.

Conto pro Errata, wird von einigen gehalten, und zwar bedienen sie sich desselben, wenn ein Fehler oder Irrthum (Error) im Journale und Hauptbuche vorgegangen ist. Selbiges wird, die Fehler zu corrigiren, als Debitor gebrauchet, wenn irgendwo in einer Rechnung etwas in Credito abgeschrieben werden soll; und als Creditor, wenn in einer Rechnung etwas pro Debito zu remediren ist.

Conto-Extract, siehe **Extract**.

Conto halten, Fr. Tenir compte, heißt, bey den Kauf- und Handelsleuten, eine Waare oder Geldsumme, die man von einem andern empfangen hat, zu Buch stellen und unter das Capital der Einnahme setzen. Siehe **Conto machen**.

Conto von Lieferanzen, wird von einigen gebraucht, wenn Waaren auf Besserung entweder eingekaufet oder verkaufet werden, wobey eine gewisse Prämie bezahlet wird, welche in der Kaufsumme nicht abzurechnen ist. Dieses Conto wird creditiret für die Prämie, welche ich einnehme, hingegen für die ausgebende debitiret. Da auch jemand die angenommene Lieferanze nicht prästiret, und deshalb an mich etwas bezahlen muß, kommt solche Rechnung in Credit; gleichwie, wenn ich meinen Contract nicht erfülle, und dießfalls etwas an den contrahirenden Käufer vergüte, solches in Debet kommt. Soll-

ten aber die Waaren, wofür Prämie bezahlt wird, zu rechter Zeit geliefert werden, und man hätte darauf keine Prämie wieder empfangen, so debitiret man solche Waaren an Conto von Lieferanzen, für die ausgegebene Prämie, weil selbige so viel theurer im Einkaufe kommen, als die darauf bezahlte Prämie beträgt.

Conto machen, oder **Conto halten**, Fr. Passer en compte, heißt jemanden wegen einer Summe, die man von ihm oder für ihn erhalten hat, Rechnung halten, oder sie auf dessen Conto setzen.

Conto für mancherley, siehe Conto per diversi.

Conto a Meta, Fr. Compte a moitié, **Rechnung zur Hälfte auf Gewinn und Verlust**, heißt eine solche Rechnung, da wir mit jemanden in einem gewissen nur eine Zeit lang währenden, oder auf eine gewisse Waare eingeschränkten Handel zur Hälfte, auf gleichen Gewinn und Verlust, interessirt sind, und, wenn wir sonderlich das Directorium führen, demselben ein solches Conto a Meta in unsern Büchern halten, welches endlich zu Ende des Conto mit Gewinn oder Verlust geschlossen, und entweder von dem einen, oder dem andern, jedem sein Theil zugeschrieben wird. Siehe **Compagnie-Handlung**, ingleichem **Gewinn- und Verlust-Conto**.

Conto öffnen, siehe **Conto aufthun**.

Conto saldiren, eine Rechnung abthun, schließen, und die Summe ziehen. Siehe **Saldo**.

Conto di Tempo, ist eine Zeitrechnung, auf welche diejenigen Posten getragen werden, welche von unsers Committenten ihm zugehörigen und uns zugesandten Commissions-Waaren, auf Zeiten an Einen oder mehrere Schuldner verkaufet worden, damit solche noch uneingegangene Posten nicht unter die baaren Einnahmeposten dem Factor zum Präjudiz mögen gerechnet werden; daher denn ein jeder geschickter Buchhalter dergleichen Conto di Tempo, nebst den Conto corrente, seinem Committenten in dem Hauptbuche hält, und bey Ausziehung derselben die Zeit-

rechnung,

rechnung, nebst der laufenden Rechnung zugleich übersendet, damit der Committent daraus sehen könne, über welche Gelder er, als baar eingegangene, zu disponiren habe, oder welche noch unbezahlt ausstehen. Alles, was das Conto di Tempo einnimmt, muß in Credit, und dessen Ausgabe in Debet notiret werden.

Es gibt Mio Conto di Tempo, und Suo Conto di Tempo. Das Conto di Tempo entspringt, wenn ich 1) einem etwas auf Zeit gebe, um es zu meinem Nutzen zu versilbern ꝛc. da solches Mio Conto; 2) wenn ein Anderer mir etwas auf Zeit gibt, um es zu seinem Nutzen zu versilbern ꝛc. da es Suo Conto wird. Siehe auch Factor.

Conto transportiren, siehe **Transportiren**.

Contoir, Contor (aus dem Ital. Contoro) **Comptoir, Comptor, Comtor** (nach dem Franz. Comptoir), Holl. Kantoor, heißt 1. bey Kaufleuten, welche starke Handlung treiben, insgemein eine Schreibstube, oder der Ort, wo die Bücher aufbehalten werden, und alle Schreiberey und Correspondenz besorget wird, lat. Tabularium mercatorium. Man brauchet dieses Wort

2. auch von andern Oertern, wo man etwas schreibt, und seine gewöhnliche Verrichtung hat; als: das **Post- Zoll- Accise- Notariat- Adreß- Contoir.** Ferner bedeutet es

3. ein Gericht oder Collegium in einer Handelsstadt, zu Beförderung der Kaufmannschaft, lat. Curia mercatoria. Dergleichen Oerter, wo verschiedene Nationen ihre Contoirs haben, gibt es unterschiedliche; z. B. die Contoirs der Engländer, Holländer und Franzosen zu Surate und Amadabat, welche sonst auch Logen genennet werden; wiewohl eine Loge davon ganz unterschieden, und auch geringer als ein Contoir ist; das Contoir der Lübeker, Hamburger und Bremer zu Bergen in Norwegen ꝛc.

Unter allen Contoirs, die vielleicht jemahls der Handlung wegen angeleget worden, sind diejenigen wohl die ansehnlichsten gewesen, welche die Hausestädte ehedem zu Novogrod, Ant-

werpen, Bergen, und in andern europäischen Handelsstädten, etablirt hatten. Selbige waren geräumige und prächtig aufgeführte Gebäude, welche gemeiniglich 3 oder 400 kostbar ausmeublirte Zimmer, die einen großen Hof umgaben, mit Schwibbögen, Galerien, Cabineten, Magazinen und Niederlagen, hatten, welche dienlich waren, alle Sorten und Waaren, die man aus verschiedenen Ländern dahin brachte, darein zu legen und darin aufzubehalten. Jede Nation hat darin ihren besondern Consul, (s. oben, S. 328) oder Richter, nebst vielen höhern und geringern Bedienten. Es befanden sich so gar darin Schulen und besoldete Lehrmeister, die jungen Leute, welche ihre Aeltern und Anverwandte dahin schickten, in der Handlung und in den Sprachen zu unterweisen. Es sind auch noch einige von diesen prächtigen Contoirs übrig; und das Haus der Osterlinge zu Antwerpen war sowohl, als das gegenwärtig so genannte Kloster zu Bergen in Norwegen, zu der Zeit, als das Bündniß der Hansestädte in seinem Glanze war, zu eben solchem Gebrauche erbauet worden. Siehe Kloster und Hansestadt.

Sonst pflegt man 4. auch an einigen Orten, besonders in Ost-Indien, die Factoreyen oder Niederlagehäuser der Europäer, wo sie unter einem fremden Gebiethe wohnen, und allerley Kaufmannswaaren absetzen, also zu nennen.

Was nun die eigentliche Beschaffenheit und Einrichtung eines wohlbestellten, insonderheit deutschen, italiänischen und holländischen **Kaufmanns-Contoirs** oder einer sonst so genannten **Schreibestube**, in welcher die Handelschaften expedirt werden, betrifft: so liegt solches gemeiniglich an einem bequemen Orte des Hauses, wo alle Contoir- und Kaufmannschafts-Bediente, Mäkler, Käufer und Verkäufer, bequem hinein kommen können, und ist gemeiniglich das Gewölbe oder der Laden nicht weit davon entfernt. Die vornehmsten, darin unentbehrlichen, Meublen sind insgesammt von der höchsten Bequemlichkeit. An dem großen Tische sitzt der Patron der Handlung, damit er das Comptoir übersehen, und das Gesicht nach der Thüre wenden könne. Der Schreibtisch ist mit etlichen großen Pulpeten garnirt,

nirt, die man verschließen, und in solche die geheimsten Schriften, auch andere Kleinigkeiten, verwahren kann. Zuweilen ist des Principalen sein Platz mit einem hölzernen Gitterwerke, in Form eines Cabinetes, welches man, verschließen kann, und also auch des Buchhalters seines versehen. Vor demselben stehen der Diener und Jungen Pulpete, auf welchen sie copiren müssen. Alle diese, nebst dem Tische, sind etwa mit leder oder leinwand überzogen. An dem Tische ist ein Auf und Niederschlag, um damit den Tisch zu vergrößern und zu verkleinern; oder, wo kein steinerner Geld-Zähltisch a part im Contoir vorhanden ist, Geld darauf zu zählen; wozu Einige ein besonderes Zählbret mit leisten zur Hand haben. Es ist auch wohl an der Ecke des Aufschlagetisches, welcher gleichfalls mit leisten gemacht ist, ein rundes loch eingeschnitten, und unter demselben ein leinener Sack angenagelt, welcher unten offen ist, und welchen man nur in einen andern Geldkasten einschließet, um das gezählte Geld augenblicklich durch das loch einzufüllen. Zu den baren Geldern hat man eiserne große Kasten, oder Geld-Stöcke, in welchen die Beutel ordentlich mit ihren aufgebundenen Zetteln liegen, wie viel Geld in jedem Beutel vorhanden ist, welches denn mit dem Cassabuche überein kommen muß. Der zu kleinen Ausgaben bestellte Diener, hat in seinem Pulpete die ihm anvertrauten Unkosten-Gelder. Entweder in des Herrn Cabinet, oder öffentlich an der Wand, befinden sich gewisse Fächer von Holz eingemacht, 4 und 4 über einander, und etwa 12 in der länge, zusammen 48, etwa eines Briefes Breite, in welchen die empfangenen und schon beantworteten, auch überschriebenen, Briefe geleget, und jedes Fach mit deren Nahmen, wo sie herkommen, bezeichnet werden; die unbeantworteten bleiben so lange vor dem Principal auf seinem Schreibpulte liegen, bis sie beantwortet worden sind. In diese Fächer kann man entweder auch eigene Rubriken über Courant-Rechnungen, Wechsel- und

Frachtbriefe, Quittungen und Assignationen ꝛc. machen, oder solche auch auf einen Zwirnfaden schnüren, und selbige hernach mit einem Bogen dicken Papieres, auf welchem die Rubriken stehen, an die Wand hängen. Wenn das Jahr vorbey ist, werden alle Briefe, Fach für Fach gebunden, hernach in ein Pack zusammen gemacht, und in einen Sack oder Beutel gesteckt, die Jahrzahl darauf geschrieben, und weggeleget (s. Th. VI, S. 700, f.). Das Copierbuch und die Kladde, liegen gemeiniglich ausser des Herrn Cabinet, damit die Contoirbedienten leicht beykommen können. Ausserhalb den Verrichtungstagen schließt man es auch wohl in einen auf dem Contoir stehenden Schrank, in welchem man unterschiedliche Fächer und Schubladen, worein man den Bindfaden, Papier, Kreide, Pack- und Näh-Nadeln, Tinte, Streusand, Federn, Siegellack, Nägel ꝛc. wohl verwahren kann. Neben dem Schranke oder Behälter könnte man einen kleinen Tisch zu allerley Gebrauche, setzen, auch wohl dabey eine kleine Wageschale hängen; ingleichem eine schwarze Tafel, woran mit Kreide, pro Memoria, manchmahl etwas zu notiren ist. Die Cassa und andere Haupt-Bücher, Wechsel, und was sonst Arcana sind, hält der Principal selbst in Verwahrung, hat auch wohl hinter seinem Rücken etliche nützliche Bücher, ingleichem Preis-Couranten und Wechselcours. Stößt an das Contoir ein wohlmeublirtes Zimmer, in welches man die Fremden führen kann, ist es viel besser, und werden die Contoristen, wenn der Principal Besuch hat, nicht verhindert.

Völlige zusammengesetzte Beschaffenheit eines neu-eingerichteten Kaufmanns-Contoirs, an welchem dreyerley Personen ihr Werk bequem verrichten, und alles dasjenige bey Handen haben können, was in dergleichen Fällen als etwas nöthiges vorkommen mag, s. in Jo Jac. Schüblers nützl. Vorstellung, wie man, auf eine überaus vortheilhafte Weise, bequeme *Repositoria*, compendiöse *Contoirs* ꝛc. in den Studier- und Kaufmanns-Stuben ordiniren kann Nürnb. 1730, f. S. 21—26, n. 2 K. T.

Ein auf vier Personen eingerichtetes Contoir, welches ebenfalls alle erforderte Bequemlichkeiten, und die Verwahrung der durch das ganze Jahr vorkommenden Briefe auf eine ganz fremde Weise sehr füglich bey sich hat, s. eb. das. S. 26—30, n. 2 K. T.

Noch

Noch ein anderes auf die vollständigste Weise ausgesonnenes mechanisches Contoir, an welchem das bisher schon abgehandelte wieder auf eine weit bequemere Art angebracht, und woran sechs Personen sitzen, anbey zugleich zu allen Handlungsbriefen und übrigen angehörigen Dingen mit Vortheil gelangen können, s. eb. das. S. 30—35, n. 2 K. T.

Contoir, (Adreß=) } s. Intelligenz=Anstalten.
— — Intelligenz=) }

Contoir=Diener, wird derjenige genennet, der insgemein unter dem Nahmen eines Kaufmannsdieners solchergestalt kommt, daß er zugleich bey der Feder auf dem Contoir gebrauchet, und sich seiner auch zum Copieren, Gelder einzucassieren und auszuzahlen, Waaren zu empfangen und weg zu liefern, könne bedienet werden, weil der Contoirist nicht leicht von seinem Schreibepulte abweichet, sondern genug mit seinen Scripturen zu thun hat, daß er auf andere Contoirsverrichtungen nicht gedenken darf.

Contoirist, Contorist, Comptorist, Fr. Comptoriste, wird in einer großen Handlung derjenige Diener genennet, welcher 1) entweder auf dem Contoir die Correspondenz in allen vorfallenden Geschäften wohl zu führen weiß, auch sonst der Handels=Angelegenheiten sich, wo es die Noth erfordert, mit annehmen muß; oder 2) nur ein bloßer Cassirer ist. Ueberhaupt aber heißt **Contoirist** einer, der seine Stärke in den Büchern (im Buchhalten) und in der Correspondenz hat, im Gegensatze desjenigen, der sich vorzüglich auf die Waaren versteht, und von welchem man in Deutschland zu sagen pflegt: er versteht sein Gewölbe; er ist ein guter Kaufmann.

Contor, siehe **Contoir**.

Contouche, siehe **Contusche**.

Contour, siehe **Umriß**.

Contraband, aus dem Ital. contrabando, einem Verbothe zuwider, doch nur von der verbothenen Einfuhre fremder Waaren. Nach dem Franz. Contrebande, lautet es auch bisweilen **contreband**. **Contrabande Waaren**, oder **Contreband=Waaren**, L. Merces vetitæ, Fr. Marchandises de contrebande, sind solche

Waaren, welche in einem Lande ein- oder auszuführen verbothen sind, entweder und zwar 1) in Ansehung der Einfuhre, weil sie das Land selber in Menge hat, und also fremde Zufuhre nicht leiden will, damit die Einwohner nicht mit ihren Waaren und Manufacturen sitzen bleiben, und fremde hingegen das Geld dafür aus dem Lande ziehen; oder, und zwar 2) in Ansehung der Ausfuhre, theils, weil ein solches Land von Natur kaum selbst so viel hat, als zu seiner Einwohner Bedürfniß nöthig ist; theils, damit nicht die Feinde, besonders in Kriegszeiten, durch deren Zufuhre gestärket werden. Daher kommt es, daß in den meisten Friedens- und Commercien-Tractaten besondere Artikel zu finden sind, welche die für die contraband erklärten Waaren specificiren. In wie weit aber solches neutrale Fürsten oder Republiken verbinden, oder ihrer Unterthanen Handlung nach feindlichen Orten einschränken könne, solches ist in so fern unausgemachten Rechtens, als der Mächtigere den Schwächern oft wieder seinen Willen dazu zwingt; dieser hingegen die Freyheit der Commercien, seine Neutralität, die allen zum Gebrauche offene See, eine Beypflichtung des allgemeinen Völkerrechtes, u. d. m. für sich anführt, wiewohl alles vergebens ist, wenn er nicht Kräfte sich dabey zu mainteniren, in den Händen hat. Jedoch sind gleichwohl die eigentlich so genannten **Contrabandwaaren**, d. i. deren eine entweder zu Wasser oder zu Lande kriegende Macht zu Führung und Fortsetzung des Krieges benöthigt ist, von den insgemein **verbothenen** gewisser Maßen unterschieden. Diese dürfen niemahls in Kaufmannschaften, bey Strafe der Confiscation, geführet, oder wenigstens nicht öffentlich und an jedermann verkaufet werden. Contrabande Waaren hingegen sind nur allein bey Kriegeszeiten, und zwar nach gewissen Orten zu führen, unfrey, bey Friedenszeiten aber mögen selbige wieder ungehindert passiren.

In

In den brandenburgischen Landen, sind, nach dem *Accise-Tarif* für Berlin und sämmtliche Chur- und Neumärkische Städte, v. 1. Jul. 1769, folgende Waaren einzuführen verbothen: fremde Alaune; Alibanes (Indianische baumwollene Zeuge); fremde Ambösse; Armoisin (ganz seidener Bast); fremder Ball- und Roll-, ingleichem ostindischer halbseidener Atlaß; Banzies (eine Art Seidenzeug; fremder Bast; Baum-Bast; Baumwollene Strümpfe und Mützen aus Chursachsen; Bergames (eine Art Tapeten von Wolle, Baumwolle, Leinen und Leder); fremdes Beuteltuch; Biber- oder Castortuch; Biberhaarne Waaren; Leonisches unechtes Blattgold und Silber, fremdes Blech; blecherne Waaren aus Chursachsen; Bley und bleyerne Waaren aus Sachsen; Bohrer; Bombasin; Bouteillen; Boye; Boysalz zur ordinären Consumtion; Brabantische weiße Kanten und Spitzen; eiserne Brandruthen; Bratenwender; Gold- und Silber-Brocat; Brocatellen von Baumwolle, schlechter Seide, auch ganz Wollen; mit Gold und Silber gestickte Broderien aus Sachsen; fremde Buchdruckerschriften; Cadis (englische Chinées); fremde baumwollene und lederne Calotten; fremde Calender; Cammertuch und Batiste; Campanen (fremde zwirnene Kanten); Canetillen; Canefas; Canten und Spitzen; Carolin-hut; Carten; Castorstrümpfe; Castortuch; grobe und weiße so genannte Futter-Cattune; gemahlte oder gedruckte Cattune; weiße Cattune zum Drucken; weißer mit seidenen Blumen ausgenäheter Cattun; Chagerin (seiden Relevé); Chalons; Chenilles (seidene und dergleichen Mützen); Chineés (oder englisch Cadis); Chocolas oder Chuquelas (ein indianisch halbseiden und baumwollener Zeug); fremder Ciment; Clevische Tücher, it. aus der Grafschaft Mark; Codebeque-Hut, und andere fremde gemeine Hüte; Cojacs; seiden Crepon; Damast, sowohl seiden als leinen; fremde wollene Bett- auch Haar- und Fuß-Decken; Messing-Draht; Drap d'or und Drap d'argent; Droguet; Duisburger Tücher; Eisenwaaren; Elarsches (ein indianisch Zeug von Seide und Baumwolle); Elfenbeinerne Waaren; Englisch Flanell; Englischer Mohr; Englisch Tuch; unächtes Erdenzeug, Fayance genannt; Etamines; seidene Etoffes; Etuis von Elfenbein und Horn, von Schildkröte und Perlmutter; Leonische Gold- und Silber-Faden; Falzbeine für die Buchbinder von Elfenbein und Knochen; Federposen; Feilen; gefärbte Leder- und Sattel-Felle; Feuerböcke, Sorgen, Stahlzangen; Fingerhüte von Messing; Flanell, sowohl fremde, als einheimische zu Ham-

Hamburg' gedruckte; Schwedische und andere fremde Fliesen; Flittern; Flohrkappen aus Sachsen; Floretseidene Strümpfe; ganz seidene fremde Frauenstrümpfe; dito wollene gewebte, auch dergleichen Castor; Frieß; Fußdecken aus Sachsen; gedruckte Leinwand; geknüttete wollene Strümpfe; Meklenburgisches Getreide; gewichste Leinwand; gold oder silbern Glacé; Glanzleinwand; Spiegel- Tafel- und Scheiben-Glas; unechtes geschlagen Gold; goldene und silberne Waaren aus Sachsen; unechte Goldfaden und Tressen; Goldleder und Papier; Grosdetour; Guingangs; Haartuch, zum Ausnähen und Steifung der Kleider; Hackemesser; Schlüssel- Wand- und andere Haken; Handschuhe aus Sachsen, es seyn ledern, seiden, baumwollen, zwirnen, wollen, sammetne mit Pelz, Taffet ꝛc. gefuttert, auch gestickte fremde; haarne Knöpfe; Hautelisse-Tapeten; Hobel; holländische Leinwand und Tücher; Hornknöpfe, und alle ausländische Hornwaaren; fremde, auch Beneckensteiner Hufnägel; Hut-Futterale aus Sachsen; Kalbleder; Kämme von Schildkröte, Elfenbein, Horn, Knochen ꝛc.; messingene krumme Haar-Kämme; Kirsey; Kitay; Kleider von Sammet; Klempner-Waaren; Futter-Klingen; Knöpfe, sie mögen seyn von was für Materie sie wollen; knöcherne Waaren; Körbe aus Sachsen; Krepun; ledige Pyrmonter, Seltzer nnd andere steinerne oder erdene Kruken; eiserne Küchen- und Kamingeräthe; neu Kupfer und kupferne Waaren; unechter Lahn; Leder und lederne Waaren aus Sachsen; Leinwand aus Bielefeld und andern Provinzen jenseits der Weser, sowohl rohe, als gedruckte, gemahlte, gestreifte, gewichste, auch alle ausländische ganz und halb leinen Zeuge: eiserne oder drahtene, silberne und blecherne Leuchter; Lichte; gläserne Lichtformen; eiserne Lichtputzen; blecherne und messingene Löffel; seidene Manns-Mützen und Strümpfe; Marly- und Marseille Arbeit aus Sachsen; Meissel; Messing und messingene Waaren; Mohre, gold und silberne, auch seidene; Molton; Mundstücke zu Tobackspfeifen, von Horn, Elfenbein und Knochen; seidene, wollene, zwirnene, baumwollene und Schwamm-Mützen aus Sachsen, auch andere fremde zwirnene und baumwollene; messingene Nadeln aus Sachsen; elfenbeinerne, knöcherne und zinnerne Nadelbüchsen; fremde, auch die Beneckensteiner Nägel; eiserne gegossene Oefen aus Sachsen; elfenbeinerne und knöcherne Ohrlöffel; Palatinen von Zobeln, Hermelin, Federn, Sammet ꝛc. aus Sachsen: Papeline (ein fremdes Zeug von Seide und Fleuret); Parchent; Patinen, hölzerne Schuh und

Pantoffeln; Pergament aus Sachsen; Perlmutter-Galanterien; Petille, oder Tarnatanes; Pfeifen, und messingene Pfeifendeckel: porcellanene dito aus Sachsen; fremde dito von Horn und Elfenbein; eiserne und messingene Plätt-Eisen; Point de Hongrie, Tapeten und dergleichen Arbeit, mit Seide oder Wolle ausgenäht; Porcellan; Prinzmetallne Waaren aus Sachsen; seidene Prisonnieres zu Trauerkappen; Schieß-Pulver; gekleidete Puppen; Zucker-Puppen; Py d'Irlande; Quadersteine; Radespeichen; Rasch oder Serge, Chalons, geköperte und andere feine Soye; ganze und halbe Ratines; seiden Relevé; Romales (indianische Schnupftücher von Seide und Baumwolle;) eiserne Rosten; fremd Salz; Sammet; Satinades (halbseiden Atlaß; Schetter oder Glanzleinwand; Schildkröten-Arbeit, eingefaßte und uneingefaßte; Schlösser-Arbeit; eiserne Schnallen für die Sattler; stählerne und zinnerne dito aus Sachsen; Schneidemesser; Schnitzer für die Schuster, Tischler und andere Handwerker; eiserne Schraubstöcke oder Kloben; Schubkarren; Schuhe; gemahlte oder gestickte Schuhblätter; Schusterkneife, Ahle und Pfrieme; Schweizer Frauens-Halstücher und Schnupftücher; Sensen aus Sachsen; Sicheln; Siebe aus Sachsen; eiserne Spicknadeln; eiserne Spillen und Spuhlen für die Drechsler; stählerne Waaren aus Sachsen; Stern-Eisen; Stockknöpfe von Perlmutter, auch Meißner Porcellan und Elfenbein; Striegeln; seidene Strümpfe, ohne Unterschied; auch wollene gewebte, ingleichem Castorstrümpfe, auch die aus Wesel; Syrop; Taffet; Tapeten, sowohl gestreifte wollene, als auch papierne; Taschen für Frauenzimmer, von Sammet gestickt, oder reichen Etoffes; Täschnerwaaren aus Sachsen; Terzenelle; Tobacksdosen von Elfenbein, Horn, Schildkröte und Perlmutter; Tobacksreiben oder Rappen, von Holz und Eisen; Toile d'ortie, eine gelbe Futterleinwand; Tücher, wollene fremde, als Englische, Spanische, Holländische, Ackener, Sächsische, auch die aus den königl. Provinzien jenseits der Weser, incl. Castor- oder Bibertuch; Tuchscheeren; Vogelbauer, ganz messingene; Wagen, ganz neue, Holz- und Fuhrwagen, it. fremde Chaisen, Caressen, Kutschen, Cariolen rc.; eiserne Zangen; Zeuge, alle fremde wollene, halb-seidene und halb leinene, sie seyn glatt oder façonirt, picquirt oder geblümt, ganz und halbwollene und halb-baumwollene, halb-leinene und halb-wollene, oder halb leinene und halb baumwollene; it. halb-seidene und halb-wollene; ganz- und halb-seidene; fremder Zitz und gedruckter Kattun; fremder Zucker; holländischer und anderer

fremder

fremder Tisch- und Bett-Zwillich; auch fremd gestreift leinen Bettzeug und Drill.

Was die auszuführen verbothene Waaren betrifft: so ist verbothen die Ausfuhre des Flachses; roher Häute und Felle; der Hirschgeweihe, Rinds- und Bockshörner, auch Rinds-Knochen und Schwänze; der Hornabgänge; des alten Kupfers; der Gärberwolle; des alten Silbers, des Specks 2c.

Contraband, wird auch eine Waare, die an und für sich verkaufet werden kann, in denen Landen, wo die Accise eingeführt ist, alsdann genennet, wenn man solche nicht bey der Accise angegeben hat. An vielen Orten sind die contrabanden Waaren nicht allein an und für sich der Confiscation unterworfen, sondern sie ziehen auch zugleich die Confiscation aller andern Waaren, deren Handlung erlaubt ist, wenn sie sich nebst jenen in einerley Kisten, Ballen und Packen befinden, wie auch der Pferde, Maulesel, Karren, und des Geschirres der Fuhrleute, die selbige fahren, nach sich. Oftmahls sind mit der Confiscation auch noch Geld- und Leibes-Strafen verbunden. Ja, es gibt sogar Contrabandwaaren, welche bey Lebensstrafe verbothen sind.

Die Handlung, welche mit vorbeschriebenen contrabanden Waaren, aus allzugroßer Gewinnsucht, und der deshalb ergangenen Verbothe ungeachtet, wo nicht öffentlich, doch in der Stille und heimlich wegschleichend, getrieben wird, heißt der **Contraband-Handel**, oder **Contreband Handel**, sonst auch **Schleich-Handel**; daher auch diejenigen, welche sich damit abgeben, **Contrabandier, Contrebandier** oder **Schleichhändler**, Fr. Contrebandiers, genennet werden. Siehe auch **Enterlooper**.

Von den Contrebandiers oder Schleichhändlern, s. den 2ten Th. des I B. der von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken, Kopenh. u. Leipz. 1757, gr. 8. S. 27—30.

Nach dem Rescript wegen Bestrafung der Contrabandiers, de dato Berlin, d. 14. Apr. 1768, soll ein Contrabandier, so bald derselbe die ihm zuerkannte Geldstrafe nicht erlegen kann, für jedes Stück seidene Zeuge, womit er betreten

ten worden ist, befindenden Umständen nach, mit Einjähriger Festungs-Hausvoigtey- oder Zuchthaus-Strafe beleget werden, und eben diese Art der Bestrafung auch in Ansehung der Tobacks-Defraudationen, wenn solche über 200 Rthlr. sich belaufen, Statt haben.

Declaration der Verordnungen vom 14. May 1771, 1. Jun. 1772, und 6. Aug. 1774, wegen Moderation der auf Einbringung fremder seidener oder wollener Waaren gesetzten Strafen, in Fällen, wo es Kleinigkeiten unter 20 Rthlr. betrifft, und die Defraudanten Bauern oder sonst niedrigen Standes, und nicht Handelsleute oder Juden sind. De Dato Berlin, d. 6. Apr. 1775: st. in der Edictensammlung v. J. 1775, No. XV. Col. 75—78.

Contra-Buch, **Gegenbuch**, oder **Gegenregister**, Fr. Contre-partie, heißt bey Banquiers, dasjenige Buch oder Register, welches der Controleur hält, und worein er die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einschreibt.

Contra-Cambio, **Gegenwechsel**, **Rückwechsel**; siehe unter **Wechsel**.

Contract, L. Contractus, Fr. Contract oder Contrat, heißt überhaupt ein Vertrag (denn alle Contracte sind Verträge, obwohl nicht alle Verträge Contracte sind), oder eine bindige Handlung, welche zwischen zweyen, auch wohl mehrern, wegen eines Geschäftes oder Handels, auf gewisse vorher abgeredete Bedingungen, freywillig und ungezwungen geschieht; oder kurz: eine freywillige Verbindung zu gegenseitigen Pflichten. Daher heißt **Contrahiren**, Fr. Contracter, so viel, als einen Contract schließen; und ein **Contrahent**, Fr. Contractant, derjenige, welcher mit einem Andern etwas abhandelt oder schließt. Es sind aber derer Contracte so vielerley, als mancherley die im gemeinen Handel und Wandel, und zum menschlichen Leben nöthigen Bedürfnisse und Verrichtungen, zu seyn pflegen; z. E. **Assoranz-** oder **Versicherungs-** (s. Th. II, S. 571, fgg.) **Bau-** (s. Th. III, S. 659, fgg.) **Bodmerey-** (s. Th. VI, S. 57, fgg.) **Compagnie-** (**Gesellschafts-** oder **Societäts-**) s. oben, S. 270) **Conserve-** (s. oben, S. 326) **Kauf-** und **Verkauf-**

Lie-

Lieferungs-Mieth- Pacht-Schiffsbau-Schiffsbefrachtungs- Schiffkaufs- See- Separations- Tausch- Wechsel- Zins- Contracte, von welchen allen besondere Artikel in gegenwärtigem Werke vorkommen.

Die gemeinste Eintheilung der Contracte, ist in mündliche und schriftliche. Ferner werden dieselben überhaupt auch in einseitige und zweyseitige unterschieden. Ein einseitiger Contract, L. Contractus vnilateralis, ist ein solcher, vermöge dessen nur der eine contrahirende Theil dem andern verbunden wird, dergleichen vornehmlich die meisten Borg- und Schuld Contracte zu seyn pflegen. Ein zweyseitiger Contract aber, L. Contractus bilateralis, ist ein solcher Vergleich oder verbindlicher Handel, vermöge dessen zwo contrahirende Partheyen sich gegen einander verbindlich machen, einander etwas gewisses wechselsweise zu prästiren, dergleichen insgemein alle andere vorerwähnte Contracte zu seyn pflegen.

Ein Contract erfordert von einem jeden Theile eine gute Vorsichtigkeit, daß man dasjenige dabey zu vermeiden suche, was zu einigem Nachtheil und Schaden gereichen kann. Man muß daher nicht nur eine genaue Einsicht in dasjenige haben, worüber man sich unter einander verbindet, sondern man muß auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedenkt, sein Absehen haben, und die Umstände, worin sich dieselbe befindet, jedesmahl erwägen. Wegen der über einen Contract gar leicht entstehenden Irrungen und Mißhälligkeiten, ist allezeit ein schriftlicher Contract dem mündlichen vorzuziehen. In Ansehung eines schriftlichen Contractes aber ist, wegen der dabey zu gebrauchenden Cautelen, wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Ausflüchte dagegen gemacht werden können, das rathsamste, daß man selbige, zumahl wenn sie von Wichtigkeit sind, entweder gerichtlich,

gerichtlich, oder in Gegenwart und mit Zuziehung eines Notarius, oder sonst rechtsverständiger und in dem Rechtslaufe geübter Männer, abfasse und schließe. Denn, so bald ein Contract zu seiner Wirklichkeit gediehen und besonders ein schriftlicher von den contrahirenden Partenen durch ihre Unterschrift bekräftiget worden ist, so beruhet es sodann in keiner Parten freyer Willkür, denselben zu halten, oder nicht, noch auch ohne der Gegenparten ausdrückliche Einwilligung davon abzugehen; widrigenfalls ist eine jede dawieder handelnde schuldig und verbunden, der andern alle daraus entstehende Schäden und Unkosten zu erstatten, und gut zu thun; daher auch aus einem über einen zweyseitigen Contract errichteten Instrumente gar wohl executivisch, oder auf die Hülfe geklaget werden kann.

Die ganze Materie von Contracten ist überhaupt noch mit vielen Schwierigkeiten verknüpft, in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlassen kann. Man hat übrigens davon ein besonderes praktisches Buch, nähmlich Stryks Cautelas contractuum, wozu Heineccius eine sehr schöne Vorrede gemacht hat.

Jul. Bernh. v. Rohr Vorrath von auserlesenen Contracten und andern Aufsätzen, die bey der Hauswirhschaft, Handlung und Handwerken vorkommen 2c. vermehrt durch D. Gutschmidt. Lpz. 1754, 4.

Von Verträgen und Contracten, s. C. F. W. Zinken rechtliche Wirthschaftssätze und Cautelen bey Contracten 2c. so weit sich ein Wirth und Cameralist davon Kenntniß erwerben muß. Riga 1772, 8. S. 1—23.

In den königl. preußischen Landen, ist durch ein **Edict vom 8. Febr.** 1770. ausdrücklich festgesetzt, daß alle Contracte, Verträge und Versprechungen, deren Gegenstand die Summe von 50 Rthlr. übersteiget, schriftlich errichtet werden sollen, wiedrigenfalls aber unverbindlich sind, und also keine Klage Statt findet, noch von den Gerichten angenommen werden soll. Ein höchst weises Gesetz, von welchem bereits die Erfahrung gelehret hat, daß dadurch viele Processe vermieden worden sind, und der Chicane vorgebeuget ist. Ich kann mich daher nicht enthalten, selbiges, da es fast jedermann

mann zu wissen nöthig ist, und nicht füglich einen Auszug leidet, allhier ganz einzurücken.

Wir Friederich rc. Thun kund und fügen hiermit zu wissen: Nachdem Wir seit dem Antritt Unserer Regierung, die schleunige und gerechte Entscheidung der Processe, eines Unserer hauptsächlichsten Augenmerke seyn lassen, die Erfahrung aber zeiget, daß dieser Unserer Absicht, in den, aus Contracten und Verträgen entstehenden Processen, eine nicht geringe Hinderniß dadurch in den Weg geleget wird, daß die Contrahenten entweder darüber gar nichts schriftliches abfassen, oder, neben den schriftlich verfaßten Contracten, noch mündliche Verabredungen treffen, über deren Wirklichkeit und Verbindlichkeit nachher gestritten, und Beweis durch Zeugen geführet wird, die Zeugen aber gemeiniglich weder die vorhergegangenen Unterhandlungen von dem Contracte selbst zu unterscheiden, noch sich der dabey vorgefallenen Worte genau zu erinnern wissen: So haben Wir, zur Vorbeugung der aus solchen mündlichen Verabredungen entstehenden Streitigkeiten, bereits in Unserm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766. allergnädigst festgesetzt, daß die am häufigsten vorkommenden Kauf- Pacht- und Mieths-Contracte, wenn sie über ein unbewegliches Gut geschlossen worden, und das Kaufgeld, oder der jährliche Pacht- und Miethzins über 50 Rthlr. beträgt, andererer gestalt nicht gültig und verbindlich seyn sollen, als wenn sie schriftlich vollzogen worden; Nicht weniger ist auch schon von Unsers Hrn. Vaters Maj. die schriftliche und gerichtliche Vollziehung der Contracte auf dem platten Lande in Unserm Fürstenthume Halberstadt, durch eine besondere Constitution vom 5. Mart. 1718 verfüget worden; Wir finden aber nöthig, bey den Contracten und Verträgen überhaupt, die mündlichen Verabredungen durch eine allgemeine Verordnung einzuschränken, und zu dem Ende folgendes gesetzlich festzusetzen:

I.

Zuvörderst verbleibt es, in Ansehung der Kauf-Pacht- und Mieths-Contracte über unbewegliche Sachen, nicht nur bey der in dem §. 2. Unsers erneuerten Stämpel-Edicts vom 13. May 1766. enthaltenen Verordnung, sondern es ist auch Unser allergnädigster Wille, daß, wenn dergleichen

gleichen ein *Immobile* betreffender und über 50 Rthlr. betragender Kauf-Pacht- und Mieths-Contract schriftlich errichtet worden, keine andere Neben-Abreden und Bedingungen verbindlich seyn sollen, als welche entweder in dem schriftlichen Contracte ausgedrückt, oder aus der Natur des Contractes, und den schriftlich eingegangenen Bedingungen, von selbst folgen.

II.

Wir wollen aber ferner, daß auch diejenigen Kauf-Pacht- und Mieths-Contracte, welche über bewegliche Sachen geschlossen werden, und wobey das Kaufgeld, oder die jährliche Pacht- und Mieths-Summe über 50 Rthlr. beträgt, desgleichen alle übrige Contracte, Verträge und Versprechungen, deren Gegenstand die Summe von 50 Rthlr. übersteigt, sie mögen bewegliche oder unbewegliche Sachen, Gerechtigkeiten, oder körperliche Dinge, betreffen, in Zukunft schriftlich errichtet, wiedrigenfalls als nicht geschlossen angesehen, und daraus weder eine Klage noch Einwendung verstattet werden soll, wenn gleich die Contrahenten solche durch Zeugen oder Eides-*Delation* erweisen wollten.

III.

Nicht weniger soll bey dergleichen die Summe von 50 Rthlr. übersteigenden Contracten, Verträgen und Versprechungen, keine, ausser dem schriftlichen Contracte eingegangene, Neben-Abrede und Bedingung, sie sey vor, bey oder nach dem schriftlichen Contracte verabredet, gültig und verbindlich seyn, wofern sie nicht entweder gleichfalls schriftlich abgefasset, oder von solcher Beschaffenheit ist, daß sie aus der Natur des Contractes, oder aus denen, in dem schriftlichen Contracte enthaltenen Bedingungen, von selbst folget.

IV.

Wir nehmen aber von der in §. II. und III. gegebenen Vorschrift aus:

1. Wenn in Feuer-Wasser-Krieges-Pest- oder andern dringenden Gefahren, nothwendige *Deposita* jemanden in Verwahrung gegeben werden

2. Wenn den Gastwirthen, Fuhrleuten und Schiffern, von Reisenden Habseligkeiten anvertrauet und eingeliefert werden.

3. Wenn Kaufleute, oder solche Personen, so paraphirte Handlungsbücher führen, in Sachen, so ihre Handlung betreffen, unter sich contrahiren oder auch jemanden, der kein Kaufmann ist, Waaren creditiren, als welchenfalls derselben Handelsbücher die Stelle der schriftlichen Contracte, und zwar, im erstern Falle, ohne Einschränkung der Zeit, im lezteren Falle aber auf 6 Monathe lang von Zeit des Verkaufes, vertreten sollen. Will sich aber ein Kaufmann gegen einen Käufer, der kein Kaufmann ist, auf längere Zeit sicher stellen: so muß er von demselben entweder die von dem getroffenen Handel in sein Journal eingetragene *Notam*, oder eine darüber anzufertigende Rechnung, unterschreiben lassen,

4. Wenn ein über bewegliche Sachen mündlich geschlossener Contract sogleich von beyden Seiten, z. E. ein Kauf durch Uebergabe der Waare, und Erlegung des Kaufgeldes, eine einfache Schenkung durch Einhändigung und Annehmung der geschenkten Sachen, erfüllet und geendiget werden.

5. Wenn ein Contract zwischen fremden Unterthanen, oder zwischen einem Unserer Unterthanen und einem Fremden, ausser Unsern Landen, über bewegliche Sachen, oder auch zwischen Unsern Unterthanen selbst, ausser Unsern Landen, über unbewegliche ausser Unsern Staaten gelegene Sachen geschlossen werden.

V.

Ausser diesen ausgenommenen Fällen, wird ein mündlich geschlossener, die Summe von 50 Rthlr übersteigender Contract dadurch nicht verbindlich, daß die Contrahenten solchen eidlich geschlossen, eine *Arrham* oder Angeld auf den Contract gegeben, auf die Nicht-Haltung desselben eine Strafe gesezt, oder sich vereiniget, daß, bis zur Errichtung eines schriftlichen Contractes, die mündliche Verabredung unter ihnen gelten solle, sondern es soll vielmehr der Geber der *Arrhæ* derselben verlustig seyn; und wenn die Zeit zu kurz ist, einen ausführlichen schriftlichen Contract aufzusetzen und zu vollziehen, die Parteyen aber nicht bis zur Errichtung dieses schriftlichen Contractes die Verbindlichkeit aussetzen wollen, so müssen sie das Wesentliche des Contractes und der Bedingungen, worüber sie sich vereiniget, in eine Punctation fassen und solche

solche unterschreiben; die Verbindlichkeit der Punctation aber erstreckt sich sodann nicht weiter, als auf dasjenige, was darin niedergeschrieben worden, oder die Natur des Contractes von selbst mit sich bringt.

Wird über das Negotium nachher ein schriftlicher Contract errichtet, so hört mit dessen Vollziehung, die Verbindlichkeit der Punctation, in Ansehung aller derjenigen Bedingungen, auf, welche zwar in der Punctation enthalten, aber nicht dem Contracte einverleibet worden.

VI.

Eben so wenig wird ein mündlich geschlossener, die Summe von 50 Rthlr. übersteigender Contract dadurch verbindlich, daß er bereits von einem der Contrahenten erfüllet worden, sondern es ist, dieser einseitigen Erfüllung ungeachtet, dergestalt zu halten, als wenn kein Contract geschlossen wäre; dem erfüllenden Theil aber soll, zur Wiedererlangung dessen, was er geleistet hat, weder eine Klage aus dem Contracte, noch *Condictio sine causa*, sondern nur allein die Eigenthums-Klage, binnen 6 Monathen offen stehen. Wenn also, ohne schriftliche Versicherung, ein Gläubiger Gelder ausgeliehen, ein Käufer für erhandelte Waare Kaufgelder gezahlet, eine Herrschaft auf die bey Handwerksleuten bestellte Arbeit Angeld gegeben, das Anlehn aber nicht wiederbezahlet, oder die Waare und Arbeit nicht geliefert wird: so können dieselben, wegen ermangelnden schriftlichen Contractes, weder die behandelte Waare und Arbeit, noch die darauf gezahlten Gelder zurück fordern, vielmehr ist der Gläubiger, wenn er sich über das Anlehn ein Unterpfand geben lassen, solches dem vindicirenden Schuldner unentgeldlich heraus zu geben schuldig.

Hat hingegen der Verkäufer die Waare, der Handwerksmann die bestellte und von seiner eigenen Zuthat gefertigte Arbeit geliefert, und dafür keine Zahlung erhalten, oder bey einem Tausch-Contracte der eine Theil die vertauschte Sache übergeben, ohne die Sache des andern Theiles erhalten zu haben: so steht demselben frey, die gelieferte Waare, Arbeit und vertauschte Sache, nebst den noch vorhandenen Früchten, als sein Eigenthum zu vindiciren.

Es soll aber diese Zurückforderung, wenn die verkaufte oder vertauschte Sache ein bewegliches Gut ist, binnen

6 Monathen von Zeit der Lieferung, gerichtlich geschehen, und wenn immittelst die Sache an einen Dritten veräussert worden, gegen den dritten Besitzer die Klage gar nicht Statt finden.

Hat jemand auf einen mündlichen Contract, die Miethe einer Wohnung oder die Pacht eines Gutes angetreten: so kann der Verpachter zu allen Zeiten die Wieder-Abtretung der Wohnung und des Gutes, mit den in dem Gute noch vorhandenen Früchten, fordern. Wegen der verflossenen Miethe und Pacht, oder der nicht mehr vorhandenen Früchte aber, soll so wenig an Seiten des Verpachters, als wegen des bestellten baaren Vorstandes, oder vorausgezahlten Pacht- und Miethzinses, von Seiten des Pachters eine Anforderung Statt finden.

Ist endlich ein über bewegliche Sachen getroffener Contract, von beyden Seiten völlig und dergestalt erfüllet, daß das ganze Geschäft vollendet worden: so soll es dabey sein Bewenden haben, und die von beyden Theilen völlig erfüllten Verträge, unter dem Vorwande des fehlenden schriftlichen Contractes, nicht wieder zerrissen werden.

VII.

Ist in dem schriftlich errichteten Contracte etwas unleserlich geschrieben oder unverständlich ausgedrückt, oder auch der Ort und die Zeit, da der Contract geschlossen, ausgelassen: so kann der Sinn der unleserlichen oder unverständlichen Worte, und der Ort und die Zeit des geschossenen Contractes, auch durch Zeugen und Eides-Antrag erwiesen werden. Auf gleiche Weise kann auch der Beweis der vorgeschützten Gefährde des Zwanges, des Betruges, der Bezahlung, und überhaupt aller derjenigen Einwendungen, welche nicht die Wirklichkeit des Contractes und der dabey eingegangenen Bedingungen betreffen, durch Zeugen und Eides-Antrag geführet werden.

VIII.

Den Contrahenten stehet frey, ob sie den schriftlich zu errichtenden Contract selbst aufsetzen, oder von einem Notario aufsetzen lassen, oder auch solchen in Gerichten vortragen und daselbst niederschreiben lassen wollen. Sind aber beyde, oder einer der Contrahenten, Schreibens unerfahren so muß der mehr als 50 Rthlr. betragende Contract

tract entweder gerichtlich, oder vor einem Notario und zween Zeugen, errichtet, und im erstern Falle von den Gerichten, im letztern Falle aber nicht allein von dem Notario, sondern auch von einem der Zeugen, den Parteyen vorgelesen, und daß solches geschehen sey, von den Gerichten unter dem Contracte verzeichnet, wenn er aber von einem Notario abgefaßt, sowohl von dem Notario als den beyden Zeugen, bey der Unterschrift attestiret werden.

IX.

Ist das Instrument eines Contractes, es sey von den Parteyen selbst, oder vor Gericht und Notarien verfaßt, verloren gegangen, so soll eine davon in Gegenwart der Parteyen gerichtlich genommene, oder auch von eben demselben Gericht und Notario, vor welchen der Contract geschlossen worden, aus seinem abgehaltenen Protokolle gefertigte beglaubte Abschrift zum Beweise zureichend seyn. Ist aber dergleichen Abschrift oder Protokoll nicht vorhanden, so kann die Wirklichkeit des vorhanden gewesenen schriftlichen Contractes und dessen Inhalt, auch durch Zeugen oder Eides-Antrag erwiesen werden.

X.

In Ansehung der Erbtheilungen, wie auch der Vergleiche, so über bereits gerichtlich anhängige Sachen und Streitigkeiten getroffen werden, hat es bey der Verordnung des §. 2. Unsers erneuerten Stämpel-Edictes v. 13. May 1766 sein Bewenden; Wenn aber aussergerichtliche Irrungen verglichen werden, so haben die transigirenden Parteyen sich nach Vorschrift des gegenwärtigen Edictes zu achten.

XI.

Die Eheversprechungen sollen nicht nur nach Unserer Constitution vom 15. Dec. 1694. und deren Declaration vom 7. Sept. 1717 ohne Ausnahme, es mögen die sich verlobenden noch Aeltern haben oder nicht, in Gegenwart zweener Zeugen, ausser den Aeltern, Großältern und Vormündern getroffen, sondern auch, gleich andern Verträgen, schriftlich verfaßt und vollzogen werden, wiedrigenfalls aber unverbindlich seyn Auf dem Lande können hierzu die Prediger gebraucht werden, welchen alsdann oblieget, den von ihnen über dem Ehegelöbniß gefertigten schriftlichen Aufsatz, sowohl selbst zu unterschreiben, als

von den Verlobten und Zeugen unterschreiben zu lassen, und, wenn die Verlobten des Schreibens unerfahren, in Ansehung der Vorlesung eben dasjenige zu beobachten, was im §. *VIII.* den Notarien vorgeschrieben worden.

XII

Die Ehestiftungen und Erbfolge-Verträge, oder *Pacta Successoria*, es mögen die letztern unter Eheleuten oder Blutsverwandten und Fremden geschlossen werden, sollen nicht nur schriftlich errichtet, sondern auch überdieß entweder vor Gerichte, oder vor einem Notario und zween Zeugen, welches aber nicht die Aeltern, Großältern und Vormünder der Contrahenten seyn müssen, vollzogen werden, wiedrigenfalls ein Erbrecht zu bewirken, unfähig und unkräftig seyn.

XIII.

So viel das bey den Verträgen zu gebrauchende Stämpelpapier betrifft, hat es in Ansehung derjenigen Contracte, von welchen das zu adhibirende Stämpelpapier bereits in Unserm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766 festgesetzt ist, bey den daselbst enthaltenen Bestimmungen sein Bewenden, und soll zugleich dasjenige, was Wir daselbst § 4. von den Ehestiftungen geordnet haben, auch auf alle Arten der Erbfolge-Verträge hiermit erstrecket seyn. Was aber die übrigen Verträge betrifft, in Ansehung deren in gedachtem Edicte nichts bestimmt worden, so soll zu denen, welche die Summe von 30 Thlr. oder mehr betreffen, ein Vier-Groschen-Bogen genommen werden, diejenigen aber, welche weniger denn 30 Thlr. betragen, von dem Stämpelpapiere gänzlich befreyet seyn.

XIV.

Diese allgemeine Verordnung soll, vom 1. Oct. 1770 an, ihre gesetzliche Kraft haben, und von solcher Zeit an, auf das genaueste befolget werden. Zu dem Ende, und damit selbige zeitig zu jedermanns Wissenschaft gelange, soll dieselbe nicht nur gewöhnlicher Maßen publiciret, sondern auch durch die Intelligenz-Nachrichten bekannt gemacht werden.

Allen Unsern Landes-Regierungen, Krieges- und Domänen-Kammern, Magisträten, Beamten und Gerichten, wie auch Unserm *Officio Fisci*, befehlen Wir demnach hiermit, von gedachter Zeit an, sich nach dieser Verordnung

nung allergehorsamst zu achten, und auf deren genaue Befolgung mit Nachdruck zu halten.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beygedrucktem Königl. Insiegel. Gegeben zu Berlin, den 8. Febr. 1770.

Friederich.

(L. S.)

von Jariges.

Daß auch in den preußischen Landen zu den Contracten der gesetzmäßige Stämpel genommen werden muß, solches lehren die deshalb publicirten Stämpel=Edicte. Siehe **Stämpel**.

Contract=Buch, wird bey Kaufleuten dasjenige Buch genennet, worin sie ihre mit andern geschlossene Contracte einzutragen und aufzuzeichnen pflegen.

Contractation, (oder, wie viele irrig schreiben, **Contrataction**, Span. Audiencia real de la Contractacion a las Indias, ist ein Tribunal oder Gericht in Spanien, welches wegen der westindischen Angelegenheiten und Handelsgeschäfte, sonderlich aber wegen der westindischen Flotte, aufgerichtet worden, und aus einem Präsidenten, zween Beysitzern oder Räthen, einem Fiscal, zween Secretarien und einem Rechnungsführer besteht, deren einige, die nach Amerika ausgerüstete Flotte und Gallionen, die andern aber das Justizwesen über den amerikanischen Handel besorgen.

Es ist dieses Gericht der Contractation bis zum Jahre 1717 beständig zu Sevilien gewesen, wo es auch zuerst angeleget worden; zu desto besserer Expedirung der Handelssachen aber ist es zu Anfange gedachten Jahres nebst dem Consulats=Gerichte nach Cadiz verleget worden. Im J. 1725 kam es zwar wieder nach Sevilla, ging aber 1726 nach Cadiz zurück. Die Appellationen von diesem Tribunale gehen an den zu Madrit residirenden großen Rath von Indien; alle Register aber, welche nach Indien gehen, oder von dannen kommen, werden in diesem Hause der Contractation gehalten, damit der König von Spanien in seinen Zöllen nicht betrogen werde, weil ein sehr großer Unterschleif darin geschieht, daß nicht nur die Kaufleute,

sondern auch die, so über dieselben bestellt seyn sollen, ihren Vortheil dergestalt zu machen wissen, daß der König öfters kaum den vierten Theil von dem bekommt, was ihm von Rechts wegen zukommen sollte. Wie es denn zu Cadix merkwürdig ist, daß, so bald die Flotte hier ankommt, sich überdies auch gewisse Leute finden, welche daselbst Meredores oder Metadors genennet werden, und ordentliche Profession machen, die Zölle des Königes zu defraudiren, und sowohl die baren Gelder, als Kaufmannschaften, aus dem Lande zu practiciren wissen.

Contraction, nennet sich eine besondere Gesellschaft, welche seit mehr als 100 Jahren zwischen den Kaufleuten von Nantes in Frankreich, und denen von Bilbao in Spanien, errichtet ist. Diese Gesellschaft hat ein reciprocirliches Gericht, nach Art eines Handelsgerichtes. Ein Kaufmann von Nantes, welcher sich zu Bilbao befindet, hat das Recht, diesem Gerichte beyzuwohnen, und eine berathschlagende Stimme; und die Kaufleute von Bilbao, wenn sie zu Nantes sind, werden eben so gehalten. In Ansehung dieser Gesellschaft wird auch zu Nantes von der spanischen Wolle ein sehr leidliches entrichtet; und zu Bilbao wird es hinwiederum mit der Leinwand aus Bretagne auf eben diesen Fuß gehalten. Sonst hatten auch diese beyden Städte so gar gemeinschaftliche Schiffe, welche zum Nutzen der Gesellschaft handelten. Dieser Gebrauch aber hat aufgehört.

Contradictor, siehe unter **Concurs**.

Contrahent, Contrahiren; siehe unter **Contract**.

Contra-Jagen. Diese Art des Jagens, wenn sie gehörig eingerichtet werden soll, erfordert eine besondere Lage des Ortes, die sich allein dazu schickt. Es muß nähmlich ein solcher Ort seyn, wo zwischen zwey Dickichten ein freyer Platz ist, der nach Proportion eine Länge von 3 bis 400 Schritten habe. Doch ist nicht allezeit daran gelegen, daß es eben diese Länge seyn muß; sondern es ist nur dieses wohl zu beobachten, daß man, wenn man in dem Schirme steht, sowohl nach dem Jagen, als Contralaufe, alles voll-

kommen übersehen könne. Auch schickt sich dergleichen Jagen hin, wo eine Wiese im Walde liegt, oder wo ein junger Schlag vorhanden ist. Recht ausnehmend aber ist es zwischen zwey Bergen in einem Thale, wo aber auch im Thale, oder unten an den Bergen, so viel freyer Platz ist, als vorher bemerkt werden. Eine ausführliche Beschreibung, s. im Art. **Jagen.**

Contra-Lauf, heißt, bey den Jägern, wenn zwey Jagen einander gegen über sind, und nur ein Lauf zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contramandiren, Contra-Ordre (Contre-Ordre) **geben**, Fr. Contre-mander, überhaupt, einen gegebenen Befehl wiederrufen; Gegenbefehl ertheilen; ingl. eine bestellte Sache wieder aufsagen, abbestellen.

Insbesondere bey den Kaufleuten, wenn ein Banquier oder Handelspatron entweder die seinem Factor oder Commissionär ertheilte Ordre wieder zurück nimmt; oder ihm eine der erstern ganz entgegen stehende Ordre zufertiget. In Wechselsachen aber heißt es sonst auch **abschreiben**, oder die einem Andern gegebene Ordre, auf sich zu trassiren, oder die auf ihn, den Principal, gezogenen Wechselbriefe, anstatt seiner und auf seine Rechnung zu acceptiren, und zu bezahlen, wiederrufen; welches letztere aber noch vor Ausgebung der Tratten, oder vor erfolgter Acceptation, geschehen muß, da ihm sonst die zu spät geschehene Abschreibung oder Wiederrufung der einmahl von sich gestellten Ordre wenig oder nichts helfen würde.

Contraponiren, oder **Contraposition**, bedeutet bey den Kauf und Handelsleuten, so viel als scontriren. Siehe **Scontro.**

Bey dem Buchhalten in doppelten Partenen, heißt **Contraponiren**, oder die **Contraposition**, Fr. Contre-poser oder Contre-position, wenn im Haupt-Buche ein Artikel, es sey im Debet oder Credit eines

Conto, falsch eingetragen worden, mithin allhier ausgethan, und an gehörigen Ort gebracht werden muß. Manchmahl bedienet man sich auch der Wörter Retorner und Estorner, oder Retorne und Estorne, welche eben dieses anzeigen.

Contra-Protest, siehe Gegen-Protest.

Contra-Ruf, eine besondere Erfindung, die Wachteln zu fangen; siehe unter Wachtel.

Contrast (aus dem Franz. und Ital. Contraste und Contrasto, welches wieder aus dem Lat. Contra-statio zusammen gesetzt ist, und eigentlich Entgegenstellung bedeutet) heißt, bey den Mahlern und Bildhauern, eine Abwechselung und Entgegenstellung, es sey nun in Ansehung des Characters der Figuren, oder in Ansehung der Theile einer Figur, oder in Ansehung der Anordnung und Stellungen der Figur und ihrer Glieder, oder in Ansehung der Farben. In allen diesen verschiedenen Rücksichten kann man z. B. sagen: dieser Mahler versteht den Contrast sehr wohl. Daher das Zeitwort **contrastieren**, Fr. Contraster, sowohl als ein Neutrum, eine jede Figur muß mit den andern Figuren ihrer Gruppe contrastieren, d. i. anders gestellet, angeordnet u. s. f. seyn; als auch als ein Activum, Contraste machen, d. i. Mannigfaltigkeit, und in engerer Bedeutung Gegenbilder hervor bringen; mit den Farben, mit der Anordnung der Gegenstände, mit den Charactern, mit der Stellung der Figuren und ihrer Glieder ꝛc. abwechseln; dieser Mahler contrastiert die Farben gut, d. i. er setzt die Farben auf eine schickliche Art einander entgegen. Im Deutschen nennet man alles dieß **abstechen**.

In der Baukunst, heißt **Contrastieren**, die Wiederhohlungen vermeiden, z. B in einer Façade, vermittelst einer Abwechselung von runden und dreyeckigen Giebel-Feldern.

Contrat, siehe **Contract.**

Contrataction, siehe **Contractation.**

Contra-Tempo, Fr. Contre-temps, heißt auf der Reitschule, eine Verhinderung, welche das rechte Maß der Lection des Pferdes unterbricht; z. B. wenn das Pferd, statt sich vorn zu heben, hinten ausschlägt; oder, wenn der Reiter, es sey nun mit Fleiß, oder aus Unwissenheit, den ordentlichen Gang des Pferdes mit dem Zügel oder auf andere Art verhindert.

Contravention, heißt überhaupt, die Uebertretung oder das Brechen eines Gesetzes, einer Verordnung, eines Tractates, eines Vergleiches rc.; das Zuwiederhandeln. Insonderheit versteht man dadurch den Handel mit contrabanden Waaren; die Hintergehung der Zölle und Accisen; allerley listige Versuche, sich der Entrichtung der dem Könige schuldigen Abgaben zu entziehen.

Contrayerva; mit diesem Nahmen wird 1) die peruvianische Giftwurzel, 2) die virginische Schlangen- oder Vipernwurzel, auch 3) die Schwalbenwurzel, beleget; wovon an seinem Orte gehandelt wird.

Contrayerva Germanica, Giftheil; s. Th. I, S. 378, fgg.

Contra-Zettel, wird in der Handelssprache ein Zettel genannt, den man bey einer geschehenen Auszahlung in die Casse leget, nachdem man die ausgegebene Summe nebst dem Monathstage darauf verzeichnet hat; damit man, wenn der Saldo bey dem Monathsschlusse nicht richtig heraus kommt, nachsehen könne, ob etwas anzuschreiben vergessen worden sey.

Contre allée, s. Th. I, S. 499.

Contrebande, siehe **Contraband.**

Contre-billet, siehe **Gegen-Schein.**

Contre-brodé, siehe unter **Glas-Perle.**

Contre-calquer, eine Gegencopie nehmen; siehe unter **Copie.**

Contre-coeur, das Rückenblatt im Kamin; siehe unter Kamin.
Contre-email, siehe unter Email.
Contrefait, siehe Conterfät.
Contrefait-Müntze, siehe Medaille.
Contre-feu, siehe Feuer-Schirm.
Contre-fiche, s. Sparren. (Klammer-) Strebeband.
Contre-fort, Strebepfeiler; siehe unter Pfeiler.
Contre-fossé, Gegengraben; siehe unter Graben.
Contre-hachure, Gegen- oder Kreutzschraffierung; siehe unter Schraffieren.
Contre-jour, Gegenlicht; siehe unter Licht.
Contre-maitre, der Ober-Bothsmann; s. Th. VI, S. 208.
— — — (Second) der Unter-Bothsmann; siehe eben daselbst.
Contre-maitres, siehe Factor.
Contre-mander, siehe Contramandiren.
Contre-marque, siehe Gegen-Zeichen.
Contre-mur, Gegenmauer; siehe unter Mauer.
Contre-ordre, siehe Contramandiren.
Contre-partie, siehe Contra-Buch.
Contre-pente, Gegenhang, Wiederfall; s. unter Abhang.
Contre-porteur, Hausirer, Tabuletkrämer; s. Hausiren.
Contrepreuve, siehe Gegen-Abdruck.
Contre-sanglon, Gegengurt; siehe unter Gurt.
Contre-sempler, gegensempeln; siehe unter Sempel.
Contr'espalier, Gegenspalier; siehe unter Spalier.
Contre-terrasse, Gegenterrasse; siehe unter Terrasse.
Contre-tirer, siehe unter Calkiren.
Contrevent, siehe Fensterladen. Kreutzband.

Contribution, L. Contributio, Fr. Contribution, überhaupt eine jede Abgabe, die ausser den Kammereinkünften, von den Unterthanen zu den Bedürfnissen eines Landes gegeben wird; die Steuer. Contribution geben. Eine Contribution auss[illegible] he unter Steuerwes[illegible]

Besonders, die Auflage, die ein Feind in Kriegeszeiten auf ein Land oder auf eine Stadt macht; die **Kriegessteuer, Brandschatzung, Ranzion**; dasjenige, was, in Kriegeszeiten, die Gränzstädte, Festungen und andere Oerter dem Feinde an Geld oder Naturalien rc. liefern müssen, um vor Brand und Plünderung sicher zu seyn. **Eine Stadt, ein Land, in Contribution setzen, mit Contribution belegen.**

Betrachtet man die Art und Weise, wie eine **Contribution oder Brandschatzung** gefordert und auferlegt zu werden pflegt, so wird man dieselbe weder für eine persönliche noch für eine Grundbeschwerde ansehen können, indem die Feinde solche gemeiniglich von einer ganzen Stadt oder von einem andern Orte überhaupt, nicht aber von den einzeln Bürgern oder Einwohnern fordern; und alsdann muß erst unter diese eine Eintheilung gemacht, und bestimmet werden, wie viel jeder von ihnen dazu beyzutragen verbunden sey, woher auch diese Art von Abgabe den Nahmen hat. Wenn nun diese Eintheilung gefertiget worden ist, welches zuweilen von dem Feinde selbst, meistentheils aber von der Obrigkeit geschieht: so kommt es bloß darauf an, ob ein Beytrag dazu bloß den Grundstücken auferleget, oder ob eine durchgehends gleiche Eintheilung unter alle und jede Einwohner ohne Unterschied gemacht wird. Ohne Zweifel ist letzteres das vernünftigste und billigste, da durch Entrichtung der Contribution zugleich eines jeden Bürgers und Einwohners Nutzen befördert, oder vielmehr dessen Schade abgewendet wird. Da die Gefahr allgemein ist, so muß auch die Abwendung derselben gemeinschaftlich seyn; zumahl, da ohnehin ein jeder Bürger und Einwohner, nach natürlichen sowohl als bürgerlichen Rechten, verbunden ist, alles Unglück, so viel in seinem Vermögen steht, von dem Vaterlande abzuwenden, und also auch einen Beytrag zu demjenigen zu leisten, was überhaupt zum Nutzen der gemeinen Stadt, und aller Einwohner

zusam=

zusammen genommen, verwendet wird. Wie viel mehr wird sich also dieses nicht auf dasjenige Geld anwenden lassen, welches den Feinden in der Absicht bewilliget werden muß, um den Ort vor Sengen und Brennen, vor Plünderungen und andern den Einwohnern zuzufügenden Ungemache zu erretten, welches alles Dinge sind, so man befürchten muß, sobald man sich eine feindliche Gewalt gedenket, unter der man sich befindet. Hierzu kommt, daß, da allerseits Einwohner bis dahin, und sonderlich in den vorhergegangenen Friedenszeiten, an diesem Orte ihren gemeinschaftlichen Aufenthalt und Schutz gehabt, und überhaupt die öffentliche Ruhe genossen, auch an den allgemeinen Bequemlichkeiten und Ergetzlichkeiten Theil genommen haben, es auch billig scheint, daß sie auch von gleicher Theilnehmung bey gefährlichen Zeiten sich nicht ausschließen; je gemäßer es den Rechten ist, daß, wer das gute von einer Sache genießt, auch das böse nicht von sich ablehnen dürfe, und daß diejenigen, welche in glückseligen Zeiten mit einander verbunden gewesen sind, auch in betrübten Stunden sich nicht von einander zu trennen haben. Dieses ist eben die Ursache, warum auch die, welche sonst von Abgaben frey sind, dem ungeachtet bey allgemeiner Noth, und sonderlich zu Kriegszeiten, das ihrige zu den allgemeinen Bedürfnissen mit beytragen. Man hält so gar dafür, daß nicht einmahl der Landesfürst jemanden zu Kriegszeiten von dem Beytrage zu den öffentlichen Beschwerungen befreyen könne. Hieraus erhellet klar, daß diejenige Obrigkeit der Billigkeit und den Rechten gemäß handle, welche die von den Feinden ausgeschriebene Contribution nicht bloß den Besitzern der Grundstücke auferleget, sondern dieselbe durchgängig unter alle Bürger und Einwohner, folglich auch mit unter die Pächter und Miethsleute, nach Proportion eines Jeden Vermögens, eintheilet, indem durch die vom Feinde der Stadt oder dem Orte auferlegte Contribution und Brandschatzung

ung nicht nur jener Grundstücke, sondern auch der übrigen Einwohner bewegliches Vermögen und Habseligkeiten, Handlung und Gewerbe, sammt der Möglichkeit und Gelegenheit, sich zu ernähren, und durch Kunst und Fleiß etwas vor sich zu bringen, ja ihr Leben selbst, erhalten worden sind. Insonderheit aber haben diejenigen Miethsleute, welche von ihrem Vermögen leben, die Eitelkeit und den Irrthum abzulegen, nach welchem sie gemeiniglich dafür halten, als ob ihnen die Republik noch Dank sagen müsse, daß sie ihre austrägliche Renten an dem Orte und an keinem andern verthun, und daher von aller Contribution frey zu seyn begehren. Sie sind es vielmehr, welche der Republik für die Erhaltung der öffentlichen Ruhe und Sicherheit, für die Sorgfalt in Ansehung des Geistlichen, für die Handhabung der Gerechtigkeit, ja selbst für das Angenehme und Reitzende, so sich an dem Orte findet, kurz für alles dasjenige Dank schuldig sind, was sie angetrieben hat, daß sie vielmehr diesen Ort, als einen andern, zu ihrem Aufenthalte erwählet, wozu sie gewiß ihre gute Ursachen gehabt haben, sollten sie auch blos aus Familienumständen herrühren. Sie haben also auch in Ansehung der feindlichen Contribution zu überlegen, daß, wenn die Stadt erhalten wird, zugleich auch sie und ihr ganzes Vermögen erhalten werden; wenn aber die Stadt verwüstet wird, und die Bürger daraus vertrieben werden, auch zugleich ihre in der Stadt auf Zinsen ausgeliehene Capitalien, ja die Lebensart selbst, deren sie sich bisher bedient haben, verloren gehen. Und dieses ist ohne Zweifel die Ursache, warum so gar einige Rechtslehrer dafür halten, daß diejenigen, deren Vermögen in baren Gelde und aussenstehenden zinsbaren Capitalien besteht, ingleichem Kaufleute, deren Vermögen niemahls müßig zu seyn, sondern immer mehr und mehr zu erwerben pflegt, zu den in gefährlichen Zeiten zu machenden Anlagen mehr zuzgeben hätten, als die übrigen, welche entweder sich ihr Brod sauer verdienen,

oder

oder ihre Grundstücke den Einquartierungen, sich selbst aber den Kriegsschäden-Forderungen ihrer Pächter und Miethsleute ausgesetzt sehen müssen.

Wenn nun die Obrigkeit, nach allen Regeln des Rechts und der Billigkeit, den Pächtern und Miethsleuten für ihre Personen Contribution abfordert: so muß das, was an Contribution dem Verpachter als Eigenthümer des Grundstückes, und das, was im Gegentheile dem Pachter oder Miethsmanne für seine Person auferleget wird, von einander unterschieden werden. Was jenes betrifft, so ist zwar der Pachter in Abwesenheit des Grundherrn schuldig, das geforderte für ihn zu verlegen, indem die Obrigkeit berechtigt ist, sich an den Inhaber des Grundstückes, den sie im Gute findet, zu halten, allein der Pachter fordert es von dem Eigenthümer wieder, und zwar als Vorschuß, dahingegen er zu kurz kommen würde, wenn er es unter die Kriegsschäden, weshalb er Erlaß vom Pachtgelde zu erhalten hat, mit bringen wollte; wie denn durch die Bezahlung dieser Contribution dem Pachter oder Miethsmanne nicht der Gebrauch des gepachteten oder gemietheten Grundstückes entzogen, wohl aber dadurch von ihm die Geschäfte des Eigenthümers verwaltet worden sind.

Wie aber? wenn die Contribution gefordert wird, ohne dabey zu gedenken, ob solche dem Grundstücksbesitzer selbst oder dem Pachter auferleget werde? Ich halte dafür, daß der Pachter auch diese von dem Grundherrn wieder verlangen könne. Denn es ist nicht zu läugnen, daß die Contribution ordentlicher Weise und in der Regel allerdings unter die Grundbeschwerungen gehöre. Denn, wenn es gleich, erwiesener Maßen, billig ist, daß die Nichtangesessenen das ihrige ebenfalls dazu beytragen: so ist doch auch auf der andern Seite gewiß, daß solches die Obrigkeit erst anordnen und bestimmen müsse; ausserdem aber, und so lange nicht ein anderes ausgemacht, oder sonst aus den dabey vorwaltenden Umstän-

den klar ist, sind, den Rechten nach, alle Abgaben, welche ausgeschrieben werden, für Grundbeschwerungen anzusehen, und werden von den Besitzern gefordert. Die Grundstücke werden aber nicht von den Pächtern, sondern von den Verpächtern durch Ziehung des Pacht-Geldes besessen. Hieraus erhellet nun, daß die Contribution, überhaupt betrachtet, als eine Grundbeschwerung von dem Verpachter zu tragen sey; und daß daher der Pachter, wenn er dieselbe bezahlet, und sie ihm nicht besonders für seine Person auferlegt worden ist, selbige unter dem für den Grundherrn gethanen Verlage wieder zu fordern berechtigt sey. Daß aber die bezahlte Contribution eine persönliche gewesen sey, hat, wenn es nicht aus dem Nahmen oder der Sache selbst abzunehmen ist, nicht der Pachter, sondern der Verpachter zu beweisen. Denn in der Regel werden die Abgaben nicht auf die Personen geleget; alle Grundbeschwerungen hingegen fallen natürlicher Weise dem Eigenthümer, und nicht dem Pachter, zur Last. Hierbey ist kein Unterschied zu machen, die Contribution mag von dem Feinde unter einem Titel und Nahmen gefordert werden, unter welchem sie will; es sey entweder unter dem Nahmen der wirklichen Contribution oder Brandschatzung, oder aber als Vorschuß, Winterquartier- oder andere Douceur-Gelder, Tafelgelder, Courtesiegelder, u. s. w. wenn sie nur den Eigenthümern der Grundstücke entweder vom Feinde oder von der Obrigkeit auferleget wird. Gleicher Gestalt kommt nichts darauf an, wie und auf für was Weise die Eintheilung der Contribution unter die Besitzer der Grundstücke geschehe, ob nach den Häusern oder nach den Aeckern, oder so, wie in Friedenszeiten die Abgaben ausgebracht zu werden pflegen, oder aber nach dem Werthe der Grundstücke, wenn z. B. jeder Grund-Stückbesitzer von jedem Hundert des Werthes, oder in Sachsen von jedem auf dem Grundstücke haftenden Steuerschocke und Quatember, ein Gewisses zu der durch

den Feind ausgeschriebenen Contribution bezahlen muß. Denn, bey allen diesen Arten von Eintheilungen wird allemahl auf das Grundstück selbst gesehen; und also ist es in jedem Falle eine Grundbeschwerde. Wiewohl diese Art der Eintheilung nicht von allen Rechtslehrern gebilliget wird. Ich habe diese Contribution Grundbeschwerungen genennet; und sie sind es allerdings, weil sie der Grundherr als Grundherr zu tragen hat. Sie sind es aber gleichwohl nicht in dem Verstande, als wenn sie auf den Grundstücken unmittelbar hafteten, so wie etwa die übrigen Steuern, welche auch auf alle künftige Besitzer mit übergehen; vielmehr wird die Contribution nur dem, der das Grundstück zur Zeit des Krieges eigenthümlich besitzt, um deswillen abgefordert, weil dieses Grund-Stück ein Theil von dessen Vermögen ist. Und daher kommt es, daß wenn auch der Pachter alle auf dem Gute haftende Steuern und Beschwerungen, ordentliche oder ausserordentliche, zu tragen sich anheischig gemacht hätte, er dennoch die von dem Grundstücke geforderte Contribution von dem Seinigen zu geben nicht gehalten ist. Einige Rechtslehrer scheinen anderer Meinung, sonderlich in dem Falle, wenn der Pacht zur Zeit des Krieges geschlossen oder verlängert worden ist, zu seyn. Wenn aber im Gegentheile die Obrigkeit zur Aufbringung der feindlichen Contribution auf den übrigen Bürgern und Einwohnern entweder ein Kopfgeld auferlegt, oder wenn ein jeder etwas von seiner Nahrung und Gewerbe, oder eine Vermögensteuer, insonderheit von dem baren Gelde, werbenden Capitalien uud Mobilien, oder, wenn hauptsächlich der Pachter etwas, nach Proportion des alljährlichen Pachtzinses, abgeben muß: so ist alles dieses eine persönliche Contribution, welche der Pachter aus seinem eigenen Vermögen zu bezahlen hat, und deren Ersatz er von dem Grundherrn nicht fordern kann, da, bey Auferlegung aller dieser Abgaben, nicht auf das Grundstück selbst, sondern auf des Pachters Person oder Vermögen ge-

gesehen worden ist; wobey auch kein Unterschied seyn kann, ob der Pachter auf kurze oder lange Zeit gepachtet habe. Hierher ist auch ferner zu rechnen, was der Miethmann nach der Anzahl der in Miethe habenden Zimmer oder Fenster erlegen muß, zumahl wenn es nicht von den Zimmern oder Fenstern selbst, oder von deren Eigenthümer, sondern von dem Miethmanne als Mieth-Manne und Inhaber derselben gefordert wird. Wenn aber eine so genannte Vieh- oder Klauensteuer zu entrichten ist, so wird ein Unterschied unter dem Viehe zu machen seyn, welches der Pachter als eisern mit erpachtet, und unter dem übrigen Inventarien-Viehe. Von diesem hat der Verpachter, von jenem aber, ingleichem von dem Viehe, welches der Pachter über das Inventarien-Vieh in das Gut gebracht hat, letzterer die Viehsteuer zu geben.

Eine Art von Contribution ist es es auch, wenn der Feind den Rittergütern eine Kriegssteuer nach dem Fuße der Kriegsdienste auferleget, welche deren Besitzer vorher ihrem Landesherren haben leisten oder mit Gelde bezahlen müssen, d. i. wenn er von ihnen so genannte **Ritter-Pferdgelder** verlanget. Sie pflegen gemeiniglich mit eben so großer Schärfe, als die übrigen Arten von Contributionen, eingetrieben zu werden, ob sie schon zuweilen unter dem scheinbaren Titel eines Dongratuit gefordert werden. Da nun der Adel, oder wer diesem gleich ist, diese Ritterpferdgelder als Besitzer der Rittergüter geben muß: so sieht ein jeder leicht ein, daß solche nicht der Pachter, sondern der Verpachter, zu tragen habe.

Von der Contribution ist ferner diejenige Geld-Erpressung nicht weit entfernt, wenn einige der geringern Officiere, oder gar gemeine Soldaten, ohne Vorwissen des commandirenden Officiers, von dem Pachter bares Geld entweder mit Gewalt oder durch List zu erpressen suchen. Hier fragt es sich nun, ob der Pachter dieses Geld aus seinem Vermögen zu tragen, oder ob er dessen Ersatz von dem Eigenthümer zu erwarten habe? Meine unmaßgebliche Meinung hierüber ist diese. Wenn die Soldaten das Geld unter dem Scheine eines von ihnen angeführten Vorwandes empfangen, z. B. wenn sie vorgeben, als ob sie abgeschickt

schickt wären, von dem Grundstücke Lieferungen, Fuhren, Pferde u. d. gl. zu verlangen und abzuhohlen, und der Pachter muß sie anstatt dessen mit einigem Gelde abfinden: so fällt letzteres, meines Erachtens, dem zur Last, über welchen der Schade gegangen seyn würde, dafern das geforderte wirklich hätte geschaffet werden müssen; und hiernach wird der Pachter das von ihm auf solche Weise erpreßte Geld entweder vom Verpachter wieder bekommen, oder nicht. Denn jede Sache, welche den Platz einer andern einnimmt, nimmt auch zugleich ihre Beschaffenheit mit an. Wenn aber die Soldaten das Geld ohne alle Ursache und auch so gar ohne sich einmahl einigen Scheingrundes zu bedienen, lediglich mit Gewalt und Drohungen erpressen: so scheint mir wiederum ein Unterschied Statt zu finden, ob diese Drohungen des Pachters eigene Person betreffen, z. B. wenn er mit Beraubung des Lebens, mit Wegführung seiner Person, oder mit Schlägen, bedrohet wird; oder aber, ob die Drohungen ein dem Grundstücke zuzufügendes Unglück befürchten lassen, als: wenn die Soldaten mit Ansteckung des Gutes oder Wegführung des Inventarienviehes drohen. Im erstern Falle glaube ich den Verlust des erpreßten Geldes mit Rechte dem Pachter, in dem andern hingegen dessen Ersatz dem Verpachter zusprechen zu können. Inzwischen muß bey allen diesen Gelderpressungen der Pachter sich nichts zu Schulden kommen lassen. Denn, ob es wohl nicht zu rathen ist, die Erfüllung der Drohungen abzuwarten, so würde es dennoch auch nicht klüglich gehandelt seyn, sich sofort zur Geldgabe zu bequemen, sondern er muß vor allen Dingen versuchen, ob er die Soldaten mit guten Worten besänftigen könne, und daneben unter der Hand, so viel möglich, sich erkundigen, ob auch der angegebene Vorwand gegründet sey. Denn er ist allemahl den in das Gut kommenden Feinden, so viel in seinem Vermögen ist, zu wiederstehen verbunden. Ja, wenn auch diese das Geld schon erpreßt haben, so liegt dem Pachter ob, wo nicht besondere Verhinderungen vorhanden sind, das geschehene bey dem commandirenden Officier anzuzeigen, und sich zu bestreben, damit er, wo möglich, das Geld wieder erhalte, indem niemand da etwas verschenken kann, wo es aus einem fremden Beutel bezahlet wird.

Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhandlung von Kriegsschäden der Pachter und Miethsleute. Lpz. 1762, gr. 8. S. 298, fgg.

Siehe auch die Art. Kriegsschaden bey Land-Gütern. Repartitions- und Contributions-Rechnung.

Controle, Fr. Contrôle, ein doppeltes Register, worein gewisse Acten, Contracte, Verordnungen, und andre beym Justiz- und Finanzwesen vorkommende Ausfertigungen eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu versichern; ein **Gegenregister**, das **Gegenbuch**; das Gegenprotokoll; ingl. die in dergleichen doppelte oder Gegenregister eingetragene Acten, Rechnungen und andere Sachen.

Derjenige, der das Gegenregister oder Gegenbuch über gewisse Acten, Rechnungen und andere Sachen hält, wird ein **Controleur**, oder **Gegenschreiber**, Fr. Contrôleur, genannt.

Contumazhäuser zu Pestzeiten, siehe unter **Pest**.

Contur, siehe **Greif-Geyer**.

Contusche, Fr. Contouche, ein kurzer Schlafrock der Mannspersonen; noch mehr aber ein weites, theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Oberkleid des andern Geschlechtes, von seidenen, halbseidenen, baumwollenen oder wollenen Zeuge. Wenn es bis an die Hüfte glatt anliegt, heißt es eine **Taillen-Contusche**. Die kleinen kurzen Haus-Contuschen werden an manchen Orten auch Cossäcklein genennet. Die Moden davon ändern sich unaufhörlich.

Frisch glaubt, daß die ehemahlige medische Kleidung, welche unter dem Nahmen Κανδυς bekannt war, zu dieser Benennung Anlaß gegeben habe.

Contusion, siehe **Quetschung**.

Convallaria, siehe **May-Blume**.

Convention, L. Conventio, Fr. Convention, überhaupt eine jede Zusammenkunft, und die auf derselben gemachten Schlüsse.

Im deutschen Reiche sind verschiedene Zusammenkünfte und Verabredungen der Reichskreise und Reichs-Stände, besonders in Münz-Angelegenheiten, unter diesem Nahmen bekannt. Daher der **Conventions-Fuß**, die **Conventions-Münze**, eine Münze, die

vermittelst geschlossener Conventionen seit 1750 von verschiedenen Reichsständen nach dem neuen Wiener Fuße ausgepräget wird; siehe **Münzfuß**. Der **Conventions-Gulden, Conventions-Thaler**, u. s. f. Gulden oder Thaler, welche nach diesem Conventionsfuße ausgepräget worden, nach welchem 10 ganze Species-Thaler eine cölnische Mark machen.

Convention, ein Vergleich; siehe **Vertrag**.

Converso. Dieses aus der portugiesischen Sprache entlehnte Wort bedeutet denjenigen Ort auf dem Verdecke eines Schiffes, zwischen dem großen und Fock-Mast, wo man spatzieren und sich mit einander unterreden (conversiren) kann.

Convex, L. Convexus, Fr. Convexe, rund-erhaben. Es wird dem, was concav oder rund-hohl heißt, entgegen gesetzt, und ist insonderheit gebräuchlich, wenn von Spiegeln und linsenförmigen Gläsern die Rede ist.

Convoi, Convoy, Convoyer, oder **Geleitsschiff**, Fr. Convoi-Vaisseau, oder Navire de convoi ou de conserve. Also nennet man, bey der Handlung zur See, ein Kriegsschiff, welches Kauffahrdeyschiffe **convoyiren**, d. i. dieselben begleiten muß, um ihnen zur Bedeckung zu dienen, wie auch dieselben, bedürfenden Falles, wieder die Anfälle der Feinde des States oder der See-Räuber zu vertheidigen. Diejenigen Schiffe, welche sich unter den Schutz der Convoi begeben, schließen eine Admiralschaft. Der deshalb aufgerichtete schriftliche Vertrag aber führt den Nahmen eines Zeyn-Briefes. Von der Admiralität werden gewisse Regeln abgefasset, nach welchen sich sowohl die Convoi-, als auch die unter ihrem Schutze stehenden, in Häfen und Rheden still liegenden, oder den Lauf fortsetzenden Schiffe richten, und ein gewisses Convoi- und Beschirmungs-Geld zur Erhaltung der Convoi, geben müssen.

Hiernächst hat das Wort **Convoi** auch noch verschiedene andere Bedeutungen. Also heißt z. B. auch 1) die

Zufuhre

Zufuhre des Geldes, der Lebensmittel und der Kriegs-Geräthschaft eine **Convoi** oder **Bedeckung**, Fr. Convoi oder Escorte, wenn selbigen eine hinlängliche Anzahl Kriegsleute zugegeben wird, sie desto sicherer an Ort und Stelle zu bringen, und sie auch im Nothfalle wieder die feindlichen Anfälle zu bedecken und zu beschützen. Ferner 2) nennet man in Holland die Admiralitäts-Kammern, oder die Expeditionen, wo die Pässe für die Schiffe ausgegeben werden, **Convoi**. Wie denn auch daselbst insgemein die Ein- und Ausfahrt-Zölle, welche diese Admiralitäts-Kammern durch ihre Beamte einnehmen lassen, **Convoi-Geld** heißt. Zu Bourdeaux nennet man 3) eine von den drey großen Einnahmen der königlichen Pachtzölle, worin alle Zölle von den zu Wasser ein- und ausgehenden und der Convoi unterworfenen Waaren entrichtet werden müssen, sowohl als diese Zölle oder Abgaben selbst, auch **Convoi**.

Convoi-Loopers, nennet man zu Amsterdam eine Gattung öffentlicher Factors, welche die Sorge haben, von der Convoi, oder, wie man anderwärts saget, vom Zoll-Amte, alle Quittungen, Pässe und andere Scheine abzulangen, welche die Kaufleute zu Ein- und Ausführung ihrer Waaren nöthig haben.

Convolvulus, ein Pflanzengeschlecht; s. **Winde.**

Convoy, siehe **Convoi.**

Convulsionen des Eingeweides bey Pferden, siehe unter **Kolik.**

Conyza, Fr. Conyse; siehe **Flöh-Kraut.**

Conyza pannonica lanuginosa Morison, siehe **Christ-Auge.**

Copahu-Balsam, Copaiischer Balsam, L. Balsamus Copaivæ, Balsamus de Copaiba, de Copaiva, Fr. Baume de Copaie oder Copahu; s. Th. III, S. 453—456.

Copal, Gummi Copal; siehe **Kopal.**

Copeaux, siehe **Hobel-Späne.**

Copec, siehe **Kopeke.**

Copie, Copey, L. Copia, Fr. Copie, eine jede Sache, die nach einer andern verfertiget wird, im Gegensatze des Originales. Besonders von Schriften, eine Abschrift oder eine aus dem Originale genommene Nachschrift. Eine Copie von etwas nehmen, verfertigen. Daher **copieren, abcopieren**, Fr. copier, abschreiben, und in weiterer Bedeutung überhaupt nachahmen; der **Copist**, ein Abschreiber, und in weiterer Bedeutung ein Nachahmer.

Vermuthlich wurde die Abschrift einer Urkunde oder eines Buches in den mittlern Zeiten zuerst eine Copie genannt, weil dadurch die Sache vervielfältiget und gleichsam in Menge her vor gebracht wurde.

Der Graf Leopold von Neipperg, erfand im J. 1762 eine sehr artige Maschine, (Jedermanns geheimer Copist genannt,) vermittelst welcher man ohne Abschreiben sein eigener Copist wird, oder, wodurch man mit weniger Mühe seine Briefe und Aufsätze auf einmahl doppelt, und nach Belieben drey= und mehrfach, als so viele Urschriften, mit bester Verwahrung des Geheimnisses und großem Zeitgewinn auf einmahl zu Papier bringen kann. Siehe Schreibe=Maschine.

Eine aus dem Originale genommene Abschrift, wenn sie gerichtlich, oder von einem Notarius, der Urschrift einstimmig zu seyn, bezeuget wird, heißt eine **beglaubte Abschrift**, oder **vidimirte Copie**, Fr. Copie collationnée.

Eine Copie, die dem Originale in allen Stücken gleich ist, von eben derselben Art Papier, von eben demselben Formate, mit eben denselben ausgestrichenen oder ausradirten Stellen &c. wie im Originale, nennet man eine **figurirte Copie**, Fr. Copie figurée.

Dergleichen figurirte Copeyen werden zuweilen verlangt und verordnet, wenn ein Verdacht da ist, daß das Original untergeschoben oder verfälscht seyn möchte.

Bey den Mahlern, Bildhauern und Kupferstechern, heißt **Copie**, ein Gemählde, ein Abriß, ein Kupfer=Stich, oder sonst eine gegrabene oder ausgehauene Kunstarbeit, welche die Nachahmung eines gewissen Origi=

Originales ist. **Eine Gegencopie nehmen**, Fr. Contre-calquer, heißt, die Züge einer durch Abdruck copierten Zeichnung, oder des noch frischen Abdruckes eines Kupferstiches, durch einen zweyten Abdruck copieren, damit auf diesem die linke und rechte Seite der Figur sich eben so, wie im Originale, darstelle. Siehe den Art. **Gegen-Copie.**

Um Zeichnungen und Risse zu copieren, bedient man sich einer stählernen, wohlgehärteten und mit einer ganz subtilen scharfen Spitze versehenen Nadel, die **Copier-Nadel** genannt.

Zu eben diesem Behuf hat auch Hr. Jo. Cph. Wenkel, einen **Copier-Zirkel** erfunden, welcher aus mehrern Zirkeln besteht, die alle Veränderungen, Stellungen und Bewegungen annehmen, ohne daß einer dem andern in einer jeden gesuchten Stellung und Bewegung hinderlich werde.

Beschreibung eines neu-erfundenen Copier-Zirkels, nebst einer Kupfertafel, von Jo Cph. Wenkel. Berl. 1775, gr. 8. 2 B.

Ein überaus nützliches und bequemes **Copier-Instrument** hat auch der gelehrte und berühmte Herr Prof. Stegmann, zu Cassel erfunden; und ich habe das Vergnügen, die Beschreibung und Abbildung davon, so wie ich sie von der bereitwilligen Gütigkeit meines werthgeschätzten Freundes erhalten habe, hier mitzutheilen.

Fig. 414. A, ist eine runde messingene Platte, welche mit 3 stählernen Spitzen versehen ist, damit auf solchen das ganze Instrument fest stehe. Auf dieser Platte befindet sich eine bewegliche runde Scheibe B, über deren Mitte ein schmahles Stück Messing befestigt ist, welches dergestalt ausgearbeitet worden, daß, ohne zu wanken, zween Schieber (wovon nur der vorderste D gezeichnet worden,) bewegbar sind. Jeder Schieber hat 2 viereckige Stäbe E E, O O, an welchen sich Schieber befinden, an deren inwendige Seite eine Vorrichtung gemacht worden, durch welche die 2 lange Regeln I I, L L, sanft und dabey satt sich bewegen. Der Bügel F, welcher auf die Scheibe D festgemacht ist, umgreift die gezahnten Räder H, H, H, welche an ihrer gemeinschaftlichen Axe fest sind, die durch den Mittel-

punct von beyden Scheiben A und D geht, und oben mit einem Knopfe G versehen ist, in dessen Mitte ein Punct angegeben, welcher den Mittelpunct der Maschine andeutet. Die Räder, deren Durchmesser aufs genaueste sich verhalten wie 1 zu 2; 3, 4, sind auf einer besondern Maschine aufs accurateste geschnitten, und ohne Feilen die Zähne ausgearbeitet worden. Mit eben dieser Maschine sind die beyden Regeln I I, L L, ebenfalls geschnitten, und deren Zähne zur Richtigkeit gebracht, also, daß dadurch der Eingriff der Zähne der Stange in die Zähne der Räder aufs richtigste, ohne Spielraum zu haben, erhalten werden. N N, N N, sind die Stützen der Regeln, welche mit elfenbeinernen Rollen versehen sind, und sich auf den Regeln nach Gefallen verschieben, erhöhen und erniedrigen lassen. Auf der Regel I I ist ein Schieber, durch dessen Hülse sich ein aufs richtigste eingeschliffener messingener Draht K beweget, in dessen Untertheil ein Bleystift gesteckt werden kann. Oben auf diesem Draht ist ein messingener Becher befindlich, in welchen Hagelkörner (Schrot) geleget werden, um den gleichen Druck der Bleyfeder aufs Papier zu erhalten. Auf der Regel L L befindet sich in eben einer solchen Hülse ein stählerner Stift mit dem Knopfe M.

Fig. 415 stellet den zu dieser Maschine nöthigen Stangenzirkel A B vor, welcher so lang als die Regeln ist, und in Zolle getheilet worden. Durch den Schieber D geht ein stählerner Stift C, welcher nach Befinden erhöhet und niedergelassen werden kann.

Wenn nun dieses Instrument zum Gebrauch aufgestellet werden soll, setzt man es in die Mitte einer glatt gehobelten Tafel, und drückt die Spitzen fest ins Holz; den zu copierenden Riß leget man zur rechten, das Papier, worauf der Riß gebracht werden soll, zur linken Hand, und befestigt beyde mit Mundleim. Soll nun z. B. die Copie die Hälfte vom Originale werden: so setzt man die Regeln auf die Räder, deren Diameter sich verhalten wie 1 zu 2. Wenn nun der Stift M zwey Fuß vom Centro des Knopfs G gestellet worden, welches durch Hülfe des Stangenzirkels geschieht, so muß der Stift K vom Centro auf 1 Fuß Abstand bekommen. Sind die Stützen gehörig gestellet, daß die Regeln parallel mit der Tafel, ohne zu schwanken, laufen, und die Schrauben in jeden Schieber fest geschroben: so ergreift man mit der rechten Hand den Stift M, führt solchen auf dem zu copierenden Risse langsam, und ohne denselben zu verletzen, herum, da alsdann der Stift K die Hälfte von dem Originale auf dem untergelegten Papiere zuverlässig richtig nach-

nachzeichnen wird. Man kann, wenn man mit der linken Hand den Knopf G ergreift, der leichtern Bewegung mit der rechten Hand bequem zu Hülfe kommen. Aus diesem einzigen Beyspiele ersieht man ohne Mühe, wie man sich in andern Fällen dabey zu verhalten habe.

Vom Copieren der Medaillen und Münzen, siehe **Medaillen- und Münz-Copieren.**

Copie, siehe **Exemplar** bey den Buchdruckern.

Copiebuch, Copeybuch, Copierbuch, (Brief-) siehe Th. VI, S. 701, f.

Copiebuch, (Rechnungs-) siehe **Rechnungs-Copie-Buch.**

Copiebuch, (Wechselbrief-) siehe **Wechselbrief-Copierbuch.**

Copieren,
Copier-Instrument,
Copier-Nadel,
Copier-Zirkel,
Copist,
} siehe unter **Copie.**

Copou, ist eine Art Leinwand, oder ein Gewebe, welche in China fabricirt wird, und eine Gattung von Nessel-Tuch ist. Das Kraut, woraus man sie macht, heißt **Co** oder **Cos**, und wird nur in der Provinz Fokien gefunden. Es ist eine Gattung Epheu, aber mit runden, weichen, inwendig grünen und auswendig weißlichen und baumwollenartigen, aber viel größern, Blättern, als die an unserm Epheu in Europa zu seyn pflegen. Der kleine Stock, welcher den Körper davon ausmacht, und der so wollicht ist, wie die Blätter, bringt eine Art Hanf hervor, woraus die Copous gewebet werden. Nachdem man ihn faulen, oder im Wasser rösten lassen, zieht man die erste Haut, als unnütz, davon ab. Die andere aber, welche sehr fein ist, ist die, so gebrauchet wird, da man sie bloß mit der Hand in sehr kleine Fäden abtheilet, ohne sie zu schlagen, noch zu spinnen. Die Leinwand, welche man daraus macht, ist durchsichtig, und

und ziemlich fein, aber so frisch und leicht, daß es scheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte. Man bedienet sich ihrer in der großen Hitze mit Ober-Kleidern von Cha. (s. oben, S. 1.)

Copuliren der Bäume. Dieses geschieht also, da zwey neben einander stehende Bäume mit ihren Zweigen dergestalt an einander gebunden werden, daß sie an einander wachsen, und nachher der zahme Zweig von seinem Stamme abgelöset, die übrigen Aeste des wilden Baumes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieses zwar mit Orangeriebäumen, welche in Kasten neben einander gesetzet werden können, angeht, mit den in die Erde fest gewachsenen großen Bäumen hingegen, es sich schwerlich thun läßt; es wäre denn, daß man bey junge niedrige Bäume wilde Stämme setzte, und nachher ihre Zweige, nach deren Ausschießung, zusammen verknüpfte: so hat man noch eine andere Art erfunden. Man soll nähmlich den Stamm von unten auf schräge oder schief, wie auch auf eben die Weise den Zweig, welcher copulirt werden soll, abschneiden, so, daß die beyden Schnitte just auf einander passen; auch muß der Zweig eben so dick, als der Stamm, seyn, weil sonst die Rinden nicht auf einander passen können. Diese zwey abgeschnittene Theile nun müssen genau auf einander gefüget, mit Bast oder Bindfaden fest verbunden, und mit Baumwachs verwahret werden, da es denn in kurzem zusammen wächst, daß daraus ein guter Baum gezogen werden kann. Auch kann man es also machen, daß man den Stamm ein Par Quer-Finger tief unter seiner obersten Flöte, wo er sonst gepfropfet werden sollte, halb einschneide, das eingeschnittene Stück herab spalte, und glatt und fleißig beschneide; alsdann muß man einen Zweig von gleicher Dicke suchen, welcher auf eben dergleichen Weise, gleichsam wie Stuffen, eingeschnitten werden muß, so, daß er just zu und in den abgeschnittenen Stamm passe.

Diese beyde Stücke werden fest zusammen gebunden, und gerathen so wohl, daß in kurzer Zeit schöne Bäume darauf gezogen werden können.

Copuliren oder Vereinigen schwacher Bienenstöcke mit einander, siehe Th. IV, S. 657, fgg.

Coq, siehe **Hahn. Rohr**, am Schlosse.

Coq de bruyere, siehe **Auerhahn.**

Coq au chou, eine Art Bouquets von Bändern; siehe Th. VI, S. 277.

Coq d'Inde, calecutischer Hahn; s. **Trut-Hühner.**

Coqu, Cocou; siehe **Guckguck.**

Coques du Levant, siehe **Fisch-Körner.**

Coquelicot, siehe **Mohn. (Wilder)**

Coquelourde, siehe **Küchenschelle. Raden. (Kron-)**

Coqueluche, der Keich- oder Stickhusten; s. unter **Husten.**

Coquerelle, Coqueret; siehe **Juden-Kirsche.**

Coquille, siehe **Doppe. Muschel.**

Cor, siehe **Horn. Leichdorn.**

Cor Indum, Blasen- oder Herz-Erbse; siehe unter **Erbse.**

Coracias, siehe **Häher.**

Corail, Coralle; siehe **Koralle.**

Corallen-Bruch,
Corallen-Holz, } siehe in **K.**
Corallen-Mos,

Corba, ein zu Bologna übliches Maß, sowohl zu trocknen als flüssigen Dingen, welches 3720 pariser Kubik-Zoll hält. 5 Corbe betragen 14 hamburger Himten.

Corbeau, siehe **Kragstein. Rabe.**

Corbeille, siehe **Korb.**

Corbin, siehe **Rabenschnabel.**

Corchorus, siehe **Muskraut.**

Corda, Cordat, eine Gattung grober und gekreuzter Tuchsarsche, ganz von Wolle, die nur zur Kleidung für die gemeinen Leute dienlich ist. Es geben ihm zwar Einige auch den Nahmen Pinchina, ob er gleich mit dem also genannten Zeuge sehr wenige Gleichheit hat.

Die Cordats müssen aus 56 Lesen, jede von 32 Fäden, und im Aufzuge 32 Ellen in der Länge, auf dem Kamme aber nebst den Saal=Leisten $1\frac{1}{8}$ Elle in der Breite haben, damit sie, wenn sie aus der Walke kommen, noch 1 Elle breit, und 20 bis 22 Ellen lang, liegen.

Corde, siehe **Leine. Seil. Strick. Tau.**

Corde, (Bois de) s. Th. VI, S. 178.

Cordeau, siehe **Schnur. Loth, (Schoß=)**

Cordebisus, siehe **Corduan.**

Cordelat, siehe **Cordillat.**

Cordelet, eine halbseidene Zeug=Art, bey dessen Verfertigung in eine ganz seidene Kette auch baumwollenes Garn eingeschossen wird.

Es wird der Cordelet wie der Marle fabriciret, nur mit dem Unterschiede, daß, da bey dem Marle Schafwolle in der Kette ist, man hier für jeden wollenen Faden 2 Fäden schwarzer Seide anbringt, und Baumwolle einschießt.

Sprengels Handwerke und Künste, XIV. Samml. Berl. 1776, 8. S. 652.

Cordeliere, Fr. Cordelière, eine Art geflochtener Frauenzimmer=Halsbänder mit vielen Knoten, gemeiniglich von schwarzer Seide. Ingleichem eine Gattung Rasche, oder geschorne Sarsche, die an einigen Orten in Champagne, besonders zu Rheims, fabricirt wird. Sie sind theils von spanischer und theils von französischer Wolle.

Cordeliere, (Klinke à la) siehe unter **Klinke.**

Cordeline, siehe **Kolben. (Rand=)**

Cordelines, siehe **Kantenfäden.**

Cordia Myxa Linn. der Brustbeerbaum; siehe Th. VII, S. 133.

Cordial=Ballen, oder **Cordial=Bissen**, ein gewisses Präparat, welches bey den Pferden in verschiedenen Krankheiten, wie aus der Folge zu ersehen seyn wird, z. B. bey Erkältung, mit sehr vielen Nutzen zu gebrauchen ist.

Man nimmt: Anieß= und Kümmel Samen, große Cardamomen, zart gepülvert, von jedem 2 Loth; Schwefelblumen, 4 Loth; Curcumä, zart gepülvert, 3 Loth; Saffran 2 Quent;

Zucker=

Zuckercand, 8 Loth; Lakritzensaft, in Isopp- oder Regenwasser aufgelößt, 4 Loth; Anießöhl, 1 Loth; Süßholz, gepülvert, 3 Loth; Weitzenmehl, so viel als nöthig ist. Alles in einem Mörser zu einer festen Masse wohl unter einander zu reiben. Sollte die Masse, wenn sie lange liegt, zu trocken werden, so kann man sie wiederum mit frischem Baumöhl anstoßen, welches sie eine lange Zeit geschmeidig erhalten wird.

Diese Cordialballen enthalten alles, was zu einem stärkenden Tranke nöthig ist, so, daß man nur eines Hühner-Eyes groß nehmen, und in einem Nößel Wein oder Bier auflösen, und dem Pferde, wenn es nöthig ist, eingießen darf.

Cordier, siehe **Seiler.**

Cordillat, Cordilias, Cordelat, ein wollener Zeug, der zu Alby, und in den Gegenden dieser Stadt in Languedoc, fabricirt wird; von sehr mäßigem Preise, indem er nur 2 Spannen und $\frac{2}{4}$ nach dem dortigen Landes-Maße breit liegt, welches $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{18}$, nach unserm Maße beträgt.

Ferner nennt man **Cordillat** eine Sorte Zeug von sehr grober Wolle, und eigentlich eine Gattung Bure, oder grobes Tuch, welche aus Spanien und Languedoc kommt.

Es gibt auch **Cordillats**, welche man unter die Zahl der Cadis setzt, und die in Provence, in Languedoc, im Delphinat, und zu Castres fabriciret werden.

Endlich hat man auch **Cordillats**, welches Gattungen von Reveschen sind, die man im Rovergue und zu Puy fabriciret.

Cordon, siehe **Band. Schnur.**

Cordonnier, siehe **Schuhmacher.**

Cordonen, spanische Carden; siehe unter Cynara.

Cordoversus, siehe den folgenden Artikel.

Corduan, Corduanleder, ist ein weiches und zartes, aus Bock- Ziegen- oder Schaf-Fellen bereitetes Leder, welches dem Saffian oder marokkanischen Leder (Maroquin) ziemlich gleichet. Der wahre Unterschied soll darin

in bestehen, daß Corduan nur mit Gärberlohe, der Saffian hingegen mit Schmack (Sumach) und Galläpfeln zugerichtet wird.

Corduanus, Cordewan, u. s. f. kommen in dem mittlern Lateine schon seit dem eilften und zwölften Jahrhunderte von solchem Leder vor. Vorher nannte man es auch Cordebisus und Cordoversus. Aus diesem Worte haben die Franzosen ihr Cordouan, und die Italiäner ihr Cordouano gemacht. Weil man von den ältesten Zeiten die Schuhe aus diesem Leder verfertigte, so wurden daher die Schuster im mittlern Lateine Cordobanarii, Cordoanerii, u. s. f. im Französischen Cordonniers, und im Deutschen ehedem auch Kurdewœren, Kordewaner genannt. Die gemeinste Meinung ist, daß dieses Leder von der Stadt Corduba in Spanien, seinen Nahmen hat, wo es ehedem am häufigsten und besten verfertiget wurde, ob man es gleich jetzt, wie ich weiter unten zeigen werde, überall nachmacht, daher Schuhe von solchem Leder ehedem auch Calcei de Corduba genannt wurden. Allein, da die ganze Gärberey, welche die übrigen Europäer aus Spanien bekommen haben, keine spanische Erfindung ist, sondern erst durch die Mauren aus Afrika dahin gebracht, auch in dem Oriente schon von den ältesten Zeiten her zu einer weit größern Vollkommenheit gebracht worden ist, als in Europa, indem in der Türkey Corduane von allen Farben verfertiget werden: so steht es noch dahin, ob der Ursprung dieses Wortes nicht in dem Arabischen zu suchen ist.

Man hat, den Farben nach, rothen, schwarzen, gelben, blauen, violetfarbigen, braunen ꝛc. Corduan. Der schwarze Corduan wird nach dem Gewichte verkauft. Man bekommt dessen viel aus Spanien, Flandern, Avignon, und andern fremden Ländern. Es wird auch einiger aus der Levante und aus der Barbarey gebracht, von welchem man aber nicht viel hält. Sonst wird selbiger auch in Frankreich, vornehmlich zu Paris, Lyon, Limoges und Rouen, in Menge fabriciret, und wird insonderheit der aus der letztern Stadt manchmahl frische Felle, Fr. Peaux fraiches, gemeiniglich aber Maroquin nach barbarischer Faßon, Fr. Maroquins façon de Barbarie, genannt, weil er meistentheils von Fellen gemacht ist, die aus diesem Lande gebracht werden.

Der

Der spanische wird zwar, wegen seiner Güte, am höchsten geschätzt; jedoch übertrifft ihn der von Rouen an Schönheit. Der rothe, gelbe, blaue, violetfarbige, und von andern dergleichen Farben, wird nach dem Felle verkaufet. Es kommt dessen viel aus der Levante, insonderheit von Constantinopel, Smyrna und Aleppo. Insonderheit wird, nach des Tavernier Berichte, zu Tocat in Asien der blaue, zu Diarbekir und Bagdad der rothe, zu Moussul und Alt-Ninive der gelbe, zu Ousra aber der schwarze, am besten gemacht. Indessen wird der Corduan heutiges Tages auch hin und wieder in Deutschland, vornehmlich aber in Lübek, imgleichen in Ungarn vortrefflich, und auf zweyerley Art, als entweder zu **glatten** oder **Glanz-Corduan**, oder zu **rauchschwarzen**, zubereitet. Es wird aber der Corduan, sonderlich der glatte, aus Bock- und auch aus Ziegen-Fellen, und zwar der rechte von den großen türkischen und ungarischen Bockfellen gemacht. Diese sind die besten, und daher auch die theuersten, weil sich deren allein die Schuster, und zwar sehr häufig, bedienen, Ziegen- und Schaf-Fell-Corduan aber, für die Beutler, Buchbinder, Futteral- und Stuhlmacher dienlich ist.

Die **Corduanmacher**, L. Cordebisius, Fr. Cordouanier, sind eine besondere Gattung von Gärbern, deren Arbeit hauptsächlich in der Zubereitung des Corduans besteht, deren Beschreibung aber allhier zu weitläuftig fällt. Weil diese Waare anfänglich, ehe die Schuster den Corduan zu Schuhen, und die Buchbinder zu Bänden der Bücher, häufig gebrauchten, in Deutschland so gar sonderlich nicht ging: so ist den Corduan-Machern, von langen Zeiten her, zu desto besserer Nahrung noch andere Lederarbeit, die damahls noch niemand machte, zugeeignet worden, nähmlich 1) das Roth- Schwarz- Violet ꝛc. Färben des lohgaren Schaf- Kalb- und Rindleders; wie denn die Corduanmacher das schöne rothe und schwarze glatte Leder viel besser, als die

Täschner machen; und 2) das Schmieren und Zubereiten des englischen, oder doch demselben nachgemachten geschmierten Kalbleders, aus lohgaren Kalbfellen für die Schuster und Andere; wiewohl unsere Kalbfelle nicht so kernicht und griffícht, wie die englischen, zum geschmierten Leder sind.

Es haben die **Corduanmacher**, deren es in Hamburg, Lübek, Stettin 2c. sehr viele gibt, ein zünftiges, und nicht gesperrtes Handwerk; wie sie denn in Sachsen, Schlesien, Schweitz, Danzig, Leipzig, und an vielen andern Orten, in Zünften zu finden sind. Ihre Lehrjungen werden so wenig geprüfet, als bey dem Lossprechen examiniret. Sie müssen, (die Meisters-Söhne ausgenommen,) 4 Jahre lernen. Die Gesellen müssen 2 Jahre wandern, und 2 Jahre an dem Orte, wo sie Meister werden wollen, arbeiten. Die Meisterstücke sind nicht überall gleich. An einigen Orten müssen sie 3 Dutzend Bockhäute zu Corduan, und zwar sowohl glatt als rauch, jedoch nur weiß, und zwar mit aller Vorbereitung nach der eigentlichen Corduan-Gare, machen; an andern Orten haben sie nur 30 solche Häute zu machen. Hiernächst verfertigen sie 6 Rindshäute, zwey blank, zwey geschmiert, und zwey weiß. Sie suchen übrigens ihre Vermehrung sehr zu verhindern, daher das Meisterwerden annoch bey diesem Handwerke sehr viel kostet, und das Jungen-Aufdingen auch merklich theurer ist, als bey andern.

Es sind die Corduanmacher auch ein Kramerhandwerk, welches seine Waaren in Vorrath machet, und damit im Einzelnen, und auch wohl Decherweise, handelt. Die **Waaren der Corduanmacher** sind also: 1) sowohl glatter und blanker, als rauher Corduan von verschiedener Farbe; 2) gefärbte Schaf-Kalb- und Rindleder; 3) geschmiertes Kalbleder; und 4) ihre Abgänge, nähmlich: a) Raufwolle; b) die von den Bock- und andern Fellen abgeschnittenen Ohren und Füße, sammt c) dem Geschlichts. Aus dem ersten und andern kochen die Leimsieder Leim; das erste aber können sie auch zu Pappleder verkaufen. Durch diese Waaren müssen sie nun theils von Kaufleuten und Lederhändlern, theils von Sattlern, Riemern, Schustern, Buchbindern, Futteralmachern, Kürschnern und Hutstaffierern, Beutlern, Gürtlern und Täschnern, theils Geld, theils rohe Materialien, wiederum zu ihrer Waare erhalten, und solchergestalt Nahrung und Gewinn suchen. Ihnen selbst aber liefern theils die Lohgärber, theils die türkischen Schmackgärber, theils die Leder- und

Materia-

Materialienhändler, ihre Materialien; gleichwie die Zeugschmiede und Böttcher, imgleichen die Formenschneider, oder auch Tischler, ihre Werkzeuge.

Was den **Handel mit dem Corduan** betrifft, so wird insonderheit zu Smyrna, in Klein-Asien, mit Corduanen von allerley Farben, die von Satalia dahin geschickt werden, und wovon die von Ouchat für die besten und schönsten gehalten werden, ein sehr großes Gewerbe getrieben.

Bey dem **Corduanhandel in Deutschland**, kommt der türkische weiße, der schwarze rauche, und der glatte Corduan zu betrachten vor. Was

1) den türkischen weißen Corduan, sonst de Seraglio genannt, betrifft, welcher in Leipzig von den dasigen Corduanmachern vollends zubereitet, d. i. genarbet, geglättet, und gefärbet wird: so muß derselbe schön weiß, klarer und sauberer Narben auf der Narbenseite, von lauter Bock- und keinen Ziegen-Fellen, von schöner wollichten und recht echt derben Gare und Zubereitung, weder schnittig, bockig, noch sonst hart oder klappericht, nicht spißig, nicht in der Gare verbrannt, nicht narbenlos, nicht narbenbeschabt, nicht narbenbrüchig, nicht englöcherig, nicht erstunken, nicht fleischfressig, nicht abschößig, und überhaupt in keinem Stücke schadhaft, sondern von einer Gleiche und lederhaft seyn. Man committirt denselben aus Italien, wohin, von Smyrna aus, ansehnliche Parteyen gesandt werden; insonderheit aber aus Venedig. Diese Felle gehen nach dem Gewichte, und muß das Dußend von 18, höchstens 20, Pfund schwer committirt werden, damit ein Fell oder Stück durch die Bank nicht höher als 1½, höchstens 1⅔ Pfund, zu stehen komme. Denn, wo es schwerer committiret wird, fallen die Felle gar zu stark aus, und werden hernach nicht jedermanns Kauf; leichter aber werden solche gar zu dünn, und bleiben nicht lederhaft. Dieser weiße Corduan wird auf der Aaß- (Fleisch-)

Seite geschwärzet, indem er weiß an niemanden zu consumiren ist, und gleichwohl niemahls schwarz, sondern allezeit weiß, aus Venedig committiret werden muß.

Erhält man weißen Corduan, wobey Felle mit unter fallen, welche nicht recht weißer, sondern grauer oder brauner Narben-Seiten, auch von harter und klapperichter Bereitung sind: so läßt man selbige zur Winterszeit, wenn es heftig friert, ganz in das Wasser eintauchen, und hängt sie nachher auf einen Boden, wo der Wind und die Kälte recht dazu kann, damit dergleichen naß gewordene Felle derb ausfrieren. Auf diese Art werden selbige so weiß und weich, wie die andern.

2) Der rauche schwarze (rauchschwarze) Corduan, wird darum so genannt, weil er nicht, wie insgemein anderes Leder, auf der Narbenseite, sondern auf der rauchen Aaßseite, schwarz zugerichtet wird. Er ist auch unter dem Nahmen des **sämischen Leders** bekannt. Es gibt dessen 4 Sorten: der türkische, der lübeker, der danziger und der leipziger. Der türkische, (welcher vorgedachter Maßen aus Venedig weiß committiret, und in Leipzig schwarz zugerichtet worden,) wird aus Leipzig; der danziger aus Danzig (wo man die Bock- und Ziegenfelle häufig aus Livland und der Wilna haben kann), der lübeker aus Lübek, und der leipziger (aus einheimischen Bockfellen zubereitete) aus Leipzig, mit Avantage committiret. Der danziger ist der allerfeinste, und sieht auf der Aaßseite recht schwarz, auf der Narbenseite hingegen ungemein weiß aus. Nach dem danziger ist der lübeker der feinste, er sieht aber nicht so schwarz aus, und ist auch zum öftern nicht so schöner weißen Narbenseite, wie jener. Der türkische ist nach dem lübeker der feinste. Der leipziger ist der schlechteste. Der danziger ist am mollichsten, und durchaus weich, riecht auch recht penetrant bockhaftig. Der lübeker ist nicht so mollicht und weich, riecht zwar auch stark bockicht, doch nicht so gar heftig, wie jener. Der türkische und leipziger sind es noch weniger. Endlich sind der danziger und lübeker von beyden leztern auch daran zu unterscheiden, daß sie

an

an den Seiten genähet sind, oder Löcher haben. Alle 4 Sorten, werden wie die türkischen weissen, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret.

Den rauchschwarzen Corduan pflegen diejenigen, die in der Trauer sind, imgleichen podagrische Personen, weil er sehr geschmeidig ist, zu ihren Schuhen zu gebrauchen.

Endlich 3) gibt es von dem glatten Corduan, der nur auf der Narbenseite zugerichtet ist, gleichfalls 4 Sorten, nähmlich: türkischen, danziger, lübecker und leipziger; und zwar theils glatten von Ziegenfellen, theils aber auch glatten von Bockfellen; imgleichen theils glatten, welcher etwas gethranet ist, und nicht so stark gleißet oder spiegelt, sondern platt danieder liegt; theils auch glatten, in welchen kein Thran gekommen, der als ein Spiegel gleißet, und von überaus sauberer und klarer gezogener Narbe ist. Von allen 4 Sorten dieser Art, müssen Ziegenfelle, das Dutzend von 10 bis 12 Pfund, committiret werden, damit das Fell, durch die Bank, nicht schwerer als höchstens 1 Pfund, zu stehen komme, indem diese Art glatten Corduans von Ziegenfellen meistentheils nur bey den Buchbindern consumirt werden kann, daher solcher auch nur ganz dünn, sauber, und nicht schwer, ausfallen darf.

Vom Gebrauch des Corduans zum Ueberziehen der Bücher, s. die 1ste Abtheil. der Anweisung zur Buchbinderkunst, Lpz. 1762, 8. S. 156, f.

Den glatten Bock-Corduan hingegen brauchen die Schuster. Dieser wird, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret. Diese Felle müssen von klarer und sauber gezogener Narbe, durchaus kernicht und sonst lederhaft, von einem schönen Glanze und Spiegel, dabey recht schwarz und nicht rothfüchsig, seyn. Oder, sind solche gethranet worden, (wiewohl man den gethranten glatten Bock-Corduan nicht leicht consumiren kann, indem der Glanz fast gänzlich davon verloren geht,) so müssen sie nicht so stark, wie das geschmierte Kalbleder, gethranet seyn.

Ein überaus sauberer Corduan, läßt sich auch mit der Lauge des Postes (Cistus Ledon foliis rosmarini ferrugineis) zubereiten, welcher braun wird, und einen weinhaften Geruch behält, wie Hr. Prof. Gleditsch, in seiner Forstwissenschaft, S 400, selbst versucht zu haben. versichert,

Vom Corduanmacher, s. Hrn. H. C. R Bergius Neues Polizey- und Cameral-Magazin, II B. Lpz. 1776, 4. S. 86, f.

Cordyle, l. Cordylus; siehe Eidechse. Thunfisch.

Corecore, eine Art Stats- oder lust-Schiffe auf den moluckischen Inseln, deren man sich aber auch sehr gut zum Kriege bedienen kann, wie denn der Statthalter von Amboina stets mit einer mächtigen Flotte derselben ankommt, wenn er die Molucken mit Nachdruck besuchen will, und sie auch oft zur Bedeckung der Kauffahrdey- oder anderer Schiffe, die mit Waren beladen sind, und die man daselbst Chiampans nennet, gebrauchet werden. Sie sind von unterschiedener Größe, zu 80 bis 100 und zuweilen noch mehr Fuß lang, und 12 bis 15 Fuß breit, auch mit 2 oder 4 Ruderbänken, und mit 50 bis 80, auch mehr, Ruderknechten besetzt, und ausserdem mit einem Maste und Segel versehen.

Coree, siehe Geschlinge.

Coreopsis, ein Pflanzengeschlecht; s. Wanzengesicht.

Corge, oder, wie theils Holländer sprechen und schreiben, **Corse** und **Courge**, oder **Caurge**, ein Pack Waare von 20 Stück, sie sey von was für Gattung sie wolle, wonach die Indianer auf der westlichen Halbinsel des Ganges, auf der Küste von Coromandel, und beynahe in ganz Indostan, in Großem handeln. So werden alle Arten von Indiennen, weiße und gefärbte Kattune, seidene Zeuge, Strümpfe rc. corgenweise verkaufet, und in die Magazine geschaffet.

Coriander, siehe in K.

Coriaria, siehe Gärberstrauch.

Coridor, siehe Corridor.

Corindum Tourn., Herzerbse; siehe unter Erbse.

Corinthe, siehe in K.

Corin-

Corinthische Säulenordnung, siehe in K.

Coris, eine Art Porzellanmuscheln; siehe **Cauris**.

Coriskraut, Coris coerulea maritima; s. **Kiefer. (Erd=)**

Corispermum, ein Pflanzengeschlecht; s. **Wanzensame**.

Corium, siehe **Leder**.

Corlin, Cortlin, bey den Drahtziehern, ein feiner Draht, welcher sich der Feinheit der Menschenhaare nähert, und auch Num. 10. genannt wird.

Corme, Cormier; siehe **Elsebeere**.

Cormeti, siehe **Cochenille**.

Cormoran, der große schwarze See= oder Wasserrabe; siehe unter **Rabe**.

Cornaline, siehe **Carneol**.

Corne, siehe **Horn. Huf**.

Corneille, siehe **Krähe**.

Cornelkirsche, Cornelle, l. Cornus, Fr. Cornouillier; siehe **Kornelle**.

Cornelius, siehe unter **Cornut**.

Cornet, siehe Arum. **Düte. Hippe 1.**

Bey den Miniaturmahlern, heißt **Cornet**, das cylindrische elferbeinerne Behältniß, worein die kleinen elfenbeinernen Näpfchen, die mit zubereiteten Farben angefüllt sind, gesetzt werden.

Cornet de chasse, siehe **Hifthorn**.

Cornette, Fr. Cornette, eine Art des Kopfputzes des andern Geschlechts. Dieser Kopfputz ist durch die Mode allerley Veränderungen ausgesetzt gewesen, bis er jetzt zu einem Nachtzeuge, (oder zu einer Nachthaube der Frauenzimmer, wenn sie in ihrem Deshabillé sind,) herab gesunken ist.

Corniche, siehe **Karnieß. Kranz in der Baukunst.**

Cornichons, Essig=Gurken; siehe unter **Gurke**.

Cornier, siehe **Pfeiler. (Eck=)**

Cornière, siehe **Rinne. (Kehl=)**

Cornières, die Klammern am Preßkarren; siehe **Karren an der Presse der Buchdrucker.**

Cornouille, Cornouiller; siehe **Kornelle.**

Cornu, siehe **Horn.**

Cornu copiæ, siehe **Horn. (Frucht= oder Füll=)**

Cornue, siehe **Retorte.**

Cornus, Cornelkirschbaum; siehe **Kornelle.**

Cornut, heißt bey den Buchdruckern, ein Lehrling, der nach vollendeten Lehrjahren zwar losgesprochen worden, aber noch kein Gesell ist, als welches er erst durch das so genannte Postulat wird. Daher das **Cornuten=Geld**, welches ein Cornut von seinem Verdienste wöchentlich an die Gesellen abgeben muß; der **Cornuten=Hut**, ein mit Hörnern gezierter Hut, welcher ihm bey dem Postulate aufgesetzet und in der Deposition feyerlich abgestoßen wird.

Aus dem Lat. Cornutus, als eine Anspielung auf die schon von Alters her eingeführten Depositions Gebräuche.

Zuweilen wird ein Cornut auch ein **Cornelius** genannt, welcher Nahme aber wohl nichts weiter als ein geschmackloses Wortspiel ist.

Jo. Rists Depositio Cornuti typographici. Lübeck 1724, 8. Ein Auszug daraus, st. in der Buchdruckerkunst und Schriftgießerey, Lpz. 1740, 8. S. 182 — 190.

Depositio Cornuti typographici, oder Handlungen, welche mit denjenigen Personen, so die edle Kunst der Buchdruckerey redlich gelernet, nach Verfließung ihrer Lehrjahre, zu Kunstgliedern bestätiget, an= und aufgenommen werden, in gebundener und ungebundener Rede vor Augen gestellet. Lpz. 1743, 8. 4 B. st. auch bey dem in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, Lpz. 1743, 8.

Deposition oder Formular eines Buchdrucker=Postulats, wie dieselbe an einem geprüften Kunstliebhaber öffentlich zu vollziehen. Kopenh. 1768. s. Jo. Ludw. Schwarzens Buchdrucker, 2 Th. Hamb. 1775, 8. S. 221 — 240.

Corona, siehe **Kranz. Krone.**

Corona imperialis, siehe **Kaiser=Krone.**

Corona solis, siehe **Sonnen=Blume.**

Coronilla, Kronwicke, Peltschen; s. **Wicke.**

Coronopus hortensis, siehe **Krähenfuß.**

Coronopus sylvestris, Myosuros; s. **Mäuseschwanz.**

Corps de jupe, siehe **Schnürleib.**

Corps-de-logis, das Hauptgebäude, ohne die Flügel, Pavillons oder andere Nebengebäude betrachtet.

Corpulenz, siehe **Fettigkeit**.

Corpus, Fr. Corps, nennt man, im politischen Verstande, eine Societät von Personen, die durch einerley Gesetze, Gebräuche, Pflichten, Geschäfte, Gewerbe, Lebensart ꝛc. mit einander vereinigt sind. In diesem kann dadurch verstanden werden: ein ganzer Stats-Körper; eine Republik; ein angesehenes Collegium; eine ganze Gemeinde; eine ganze Zunft oder Innung, u. s. w. Man sagt z. E. ein **Corpus von Kaufleuten**, Fr. Corps de marchands, d. i. eine Anzahl Kaufleute, die durch einerley oder einander ähnliche Statuten, unter der Direction gewisser Obern, mit einander verbunden sind.

Bey den Buchdruckern, heißt **Corpus**, oder **Corpus-Schrift**, diejenige Art Schrift, welche in der Ordnung nach der kleinen Cicero folgt, und, wie man behaupten will, ihren Nahmen daher bekommen hat, weil das Corpus juris zum ersten Mahl damit gedruckt worden seyn soll. Die Arten hiervon sind: Corpus Antiqua, Cursiv, Fractur, Schwabacher, Griechisch, Ebräisch.

Correct, von Schriften und Sprachen gebraucht, heißt so viel als: richtig, fehlerfrey.

Die Mahler sagen: eine **correcte Zeichnung**, ein **correctes Gemählde**, Fr. un dessein correct, un tableau correct, d. i. worin alle Gegenstände, und insonderheit die Figuren, in einem richtigen Verhältniß gegen einander stehen, wo die Partien wohl und vollständig ausgeführt, und ihre Umrisse genau mit denen, die man in der Natur wahrnimmt, überein kommen.

Correction, (Maison de) siehe **Zuchthaus**.

Corrector, Fr. Correcteur d'Imprimerie, einer, der die Probebogen durchsieht, und die beym Setzen der Lettern ꝛc. eingeschlichenen Fehler verbessert. Daher die **Correctur** eines Probebogens, Fr. la correction d'une

 épreuve,

épreuve, die Verbeſſerung der Fehler, die ſich beym Setzen eines Bogens eingeſchlichen haben. Einen (gedruckten oder abgezogenen) Probebogen **corrigiren**, Fr. corriger une épreuve, d. i. die beym Setzen eines Bogens eingeſchlichenen Fehler auf den Rand zeichnen; welches vermittelſt gewiſſer Zeichen, worüber ſich die Correctores und Setzer längſt verglichen haben, geſchieht. Von Seiten des Setzers aber heißt **im Bley corrigiren**, oder **die Form corrigiren**, nach wieder aufgeſchloſſener Form die fehlerhaften Lettern ꝛc. mit einer ſpitzig geſchliffenen Ahle, (Fr. Pointe) aus den Columnen ausheben, und dagegen die gehörigen Lettern u. ſ. w. einſtecken. Man hat hierzu einen eigenen **Corrigirſtuhl**, d. i. einen von Holz mit etwas hohen Beinen verfertigten Stuhl mit einer doppelten runden Scheibe, wovon die oberſte beweglich iſt, damit die darauf geſetzte Form beym Corrigiren ohne Beſchwerlichkeit hin und her gedrehet werden könne.

Was der Corrector ſowohl, als der Setzer, bey dem Corrigiren eines Bogens zu beobachten haben, ſ. P. N. Sprengels Handwerke und Künſte 8te Samml. Berl. 1771, 8. S. 207—217.

Der bey Buchdruckeren wohl unterwieſene Corrector, herausgegeben von D. H. H. Frf. u. Lpz. 1739, 8.

Vernünftige Gedanken von den Urſachen der Druckfehler, nebſt einem Unterricht für diejenigen, ſo gedruckte Werke corrigiren wollen, ſt. im I Th. der Buchdruckerkunſt und Schriftgießerey, S. 119 — 129.

Von Abziehung der Correcturen, ſ. den in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, S. 424, f.

Vom Corrigiren, ſ. Jo. Caſp. Müllers Unterricht bey Unterweiſung eines Setzer- und Drucker-Knabens, im I Th. der Buchdrucker-Kunſt und Schriftgießerey, S. 107 — 109.

Correſpondance, Correſpondant; ſiehe den folg. Artikel.

Correſpondent, Fr. Correſpondant, heißt überhaupt derjenige, der mit einem Andern Briefe wechſelt. Imgleichen einer, der uns, an gewiſſen verabredeten Tagen, Briefe oder Neuigkeiten zuſendet. Bey den Kaufleuten aber iſt es derjenige, welcher mit einem Andern ſowohl in Waaren, als Wechſeln, negociirt, und welchen ſie meiſtentheils nur ihren Freund nennen.

Daher

Daher heißt auch **Correspondenz**, Fr. Correspondance, ein Briefwechsel; siehe nachstehenden Artikel; oder auch der Verkehr mit Auswärtigen in Handlungs- und Wechselsachen; der Zusammenhang und die Bekanntschaft, worin Kaufleute, in Ansehung ihrer Handlungs-Geschäfte, mit Auswärtigen stehen; und **correspondieren**, (Fr. nicht correspondre avec quelcun, als welches ein Barbarismus ist, sondern entretenir correspondance, ou commerce de lettres, avec quelcun) so viel, als Briefe mit einander wechseln, oder auch in Waaren und Wechseln mit einander handeln. Wenn demnach ein Kaufmann oder Banquier mit vielen Andern in auswärtigen Plätzen und Ländern, sowohl in Handels- als Wechselsachen zu verkehren hat: so sagt man von ihm, daß er eine große Correspondenz habe. Ob nun wohl zwischen einem Correspondenten und einem Commissionär einiger, jedoch gar geringer, Unterschied zu bemerken ist, indem letzterer nicht eben allemahl ein Kaufmann oder Banquier seyn darf, da hingegen der Erstere gemeiniglich eine von diesen beyden Qualitäten zu haben pflegt: so sind doch beyder ihre Verrichtungen und Verbindlichkeiten einander so gleichförmig, daß ich mich daher nur lediglich auf den Art. **Commissionär**, beziehen darf. Sonst aber läßt sich auch der Unterschied zwischen einem Correspondenten im weitern, und einem Commissionär im engern Verstande, kürzlich also erklären: Der Correspondent ist entweder überhaupt ein Bevollmächtigter dessen, der das Gut an ihn schicket, oder sein eigener Herr, der das Eigenthum der Ladung erhält. In dem ersten Falle gilt von ihm, was oben von den Commissionärs gesaget worden ist; in dem letztern aber müssen seine und des Befrachters Rechte gegen einander nach den Regeln des Verbindnisses, welches sie unter sich eingegangen sind, beurtheilet werden.

Correspondenz, Fr. Correspondance, heißt nicht nur überhaupt und eigentlich der Briefwechsel mit auswärti-

gen

gen Personen, sondern auch insonderheit bey den Kaufleuten ein Verkehr in Handels- und Wechselsachen. Von der Correspondenz in der letztern Bedeutung sehe man den vorstehenden Artikel, indem ich hier nur auf die erstere Bedeutung meine Gedanken richte.

Es ist die **Correspondenz**, oder der **Briefwechsel**, Kaufleuten, besonders die en gros handeln, auf vielerley Art höchst vortheilhaft. So ist z. B. die Nachricht von den gestiegenen oder gefallenen Preisen der Waaren, und der Ursachen davon, (welche nichts anders, als durch Correspondenz geschehen kann,) ungemein nützlich, weil er in dem erstern Falle alle gestiegene Waaren, von andern Kaufleuten um sich herum, noch zu rechter Zeit, und ehe diese gleichfalls davon benachrichtiget worden sind, um den wohlfeilern Preis an sich und auf sein Lager ziehen kann; woher ihm gedoppelter Nutzen entsteht: 1) daß er die am Preise höher steigende Waare in Menge um wohlfeilen Preis erhalten; und 2) daß er sie nunmehr in einem etwas wohlfeilern Preise, und doch noch mit Gewinn, geben kann, als diejenigen, deren Waarenlager er entblößet, und die sich mithin solche Waaren um den erhöheten Preis allererst wiederum haben anschaffen müssen, wodurch er folglich mehr Käufer an sich zieht. Die Nachricht von den gefallenen Preisen kann er sich ebenfalls, auf mehr als Eine Art, zu Nutzen machen, z. B. daß er, bey wenigem Vorrathe, mit der weitern Versorgung noch ein wenig anstehe; und bey vielem Vorrathe, sonderlich etwa schon alter Waaren, sich derselben in Zeiten zu entledigen suche, um sich dagegen mit frischer Waare um den wohlfeilen Preis zu versehen; und dieses in desto größerer Menge, nachdem die von dem Correspondenten zugleich gemeldeten oder andere Umstände wahrscheinlich machen, daß der niedrige Preis von keiner langen Dauer seyn werde. Thut er Andern dadurch Abbruch, so ist es keine Sünde; denn er erhält für seine Wachsamkeit, welches die Seele alles

Profites

Profites ist, zur Belohnung einen Gewinn, auf welchen er mehr Recht hat, als der andere, der den Gebrauch solcher Mittel verabsäumet, oder sich solcher wohl nicht einmahl zu bedienen weiß, immaßen, um dergleichen Correspondenz zu haben, allerley Mittel anzuwenden sind, die nicht einem jeden bekannt sind. Ein anders ist es, wenn durch dergleichen Beginnen dem Lande ein Schade zugezogen würde, z. B. wenn Waaren aufgekaufet, und zur Theurung beybehalten würden, daß aus dergleichen Aufkauf und Zurückhaltung selbst Theurung entsteht. Wobey jedoch wiederum ein Unterschied zu machen ist, unter solchen Waaren, welche arme Leute am meisten kaufen, und die zur Leibes-Nothdurft gehören, und unter solchen, die nicht so nöthig sind, und die der Käufer entbehren kann, wenn er will. Es kann also derjenige, welcher eher, als Andere, Nachricht bekommen kann, daß z. B. Schiffe mit gewissen Waaren untergegangen, daß gewisse Waaren nicht gerathen sind, daß der Wallfischfang nicht reichlich gewesen, daß die Durchfuhre der Waaren hier und da verbothen werden solle, daß in Lyon und andern Wechselplätzen gegenwärtig viel Geber und wenig Nehmer, oder viel Nehmer und wenig Geber seyn, u. d. gl. Gelegenheit und Mittel haben, binnen etlichen Tagen, ja binnen etlichen Stunden, nur durch ein Briefporto zuweilen etliche Tausend Thaler erwerben.

Zu der Correspondenz überhaupt, wird hauptsächlich erfordert: 1) daß man einen Brief geschickt abzufassen wisse, wovon der Art. Brief hinlänglichen Unterricht ertheilt; und 2) daß man Sprachen verstehe, und zwar überhaupt vornehmlich Lateinisch, Französisch, Englisch, Italiänisch und Holländisch; insonderheit aber ist fast unumgänglich nöthig, daß ein Danziger und Breßlauer Polnisch, ein Wiener Ungarisch, ein Augsburger Italiänisch, ein Frankfurther Französisch, ein Hamburger Schwedisch und Dänisch ꝛc. wisse.

Corridor, (sprich **Coridor**), eine schmahle Galerie, oder ein enger Gang, welcher zwischen zwo Reihen Zimmer,

oder auch um ein ganzes Gebäude herum angelegt ist, und zu vielen Gemächern führet.

In Klöstern findet man oft sehr lange Corridors, welches auch **Kreutz-Gänge** genennet werden.

Corrigieren, siehe unter **Corrector**.

Corroi, siehe **Lederbereiten**.

Corrompre un cuir, siehe **Krispeln**.

Corrompre le fer, siehe **Faul machen des Eisens**.

Corroyer, Corroyeur; siehe **Lederbereiten**.

Corroyer le bois, siehe unter **Hobel**.

Corroyer le fer, das Eisen ausschweißen; siehe unter **Schweißen**.

Corroyer du mortier, den Mörtel schlagen; siehe unter **Mörtel**.

Cors, siehe unter **Ende**.

Corsar, Fr. Corsaire, Ital. Corsaro, Corsale, ein See-Räuber, d. i. einer, der ohne Commission oder Erlaubniß, mit einem ausgerüsteten Schiffe auf der See herum fährt, um die ihm aufstoßenden Kaufmannsschiffe zu berauben. Besonders, ein Seeräuber von den barbarischen Küsten am mittelländischen Meere, und dessen Schiff. Siehe **Seeräuber**.

Zuweilen versteht man dadurch einen privilegirten Caper, d. i. der von einer hohen Macht die Commission oder Vollmacht bekommen hat, auf der See den feindlichen Schiffen aufzupassen, und Prisen zu machen. Siehe **Caper**.

Figürlich sagt man von jemanden: er ist ein rechter Corsar, Fr. c'est un vrai Corsaire, d. i. ein höchst ungerechter, harter, unbarmherziger, boshafter Mensch, ein Erzwucherer, vulgo ein Schinder; einer, der den Leuten (z. E. seinen Committenten, seinen Kunden, seinen Gästen &c.) das Fell über die Ohren zieht u. d. gl.

Man hat allerley wunderliche Ableitungen von diesem Worte versucht. Da es in Italien von den afrikanischen Seeräubern am frühesten gebraucht worden, aus welcher Sprache auch die spätern Griechen ihr *Κουρσάριος* entlehnet haben: so ist

wohl

wohl das natürlichste, es von dem Italiänischen Corso, ein Lauf, L. Cursus, abzuleiten, zumahl da in eben dieser Sprache, correr il mare, auch das Meer in räuberischer Absicht durchstreifen, und Corso, einen solchen Streifzug selbst, bedeutet, so wie man im Deutschen das Zeitwort auslaufen auf ähnliche Art gebraucht; daher hier weder an die Corsen, noch an die Curen oder Curländer, weiter zu gedenken ist.

Corse, siehe **Corge**.

Corselet, siehe den folgenden Artikel.

Corset, (aus dem Franz. Corset, und dieß von dem Ital. Corsetto, so das Diminutivum von Corazza, ein Brustharnisch, ist) ein Stück der Frauenzimmerkleidung; ein Wämmschen oder Leibchen ohne Aermel, oder auch mit spitzigen Aermeln und kurzen Schößen, welches die gemeinen Frauensleute und Bäurinnen als ihr gewöhnliches Ober-Kleid, vornehmere Personen aber zuweilen, wenn sie nicht geschnüret sind, unter dem Oberkleide, oder zum Nachthabit tragen. In den gemeinen Mundarten heißt es das Mieder.

Auch heißt Corset, oder Corselet, eine (von den Deutschen durch eine Wortverderbung so genannte Casselette oder Cassette, d. i. eine Art sehr schwach gesteifter Frauenzimmer-Schnürleiber, von gesteppter Leinwand, die aus 8 Theilen bestehen, mit Achselbändern versehen sind, und vorher über die Brust mit Bändern oder Litzen über einen dazu gehörigen Vorstecklatz geschnürt werden.

Corsned, siehe **Brod-Urthel**.

Cortage, siehe Courtage.

Cortesi, die Cicisbeen der spanischen Damen; siehe oben, S. 126, f.

Cortex, siehe **Rinde**.

Cortlin, siehe **Corlin**.

Cortusa, ein Pflanzengeschlecht; siehe **Sanikel**. (**Berg-**)

Corvée, ein Frohn, der Frohndienst; s. unter **Dienst**.

Corvette, ein Rennschiff. Diesen Nahmen führen bey der französischen Marine alle Schiffe unter 20 Kanonen.

Es gibt Corvetten von 6 bis 18 Kanonen. Die kleinsten haben nur 2 Masten, nähmlich den großen und den Fock-Mast, und können mit Segel und Ruder getrieben werden.

Die Corvetten kommen, in Ansehung ihres Baues und ihrer Ausrüstung, meist mit den Sloops der Engländer überein, und werden, wie diese, zu geschwinden Fahrten und zum Recognosciren auf der See gebraucht.

Corveyer Bier, siehe Th. V, S. 33.

Corvus, siehe **Rabe**.

Corylus, siehe **Haselstaude**.

Corymbium, Corymbium Africanum *Linn.* Bupleurifolia semine papposo, valerianoides umbellata, cauliculo scabro *Pluck.* Diese Pflanze wächst auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie macht einen geraden rauhen Stängel, welcher ungefähr 1 Schuh hoch wird, und an jedem Gelenke ein einzelnes Blatt hat, welches mit seiner Basis den Stängel halb umfaßt. Die Blätter sind lang, schmahl, dreyeckig, und haben an ihrer Basis eine Art Wolle. Der obere Theil des Stängels ist in verschiedene Stiele abgetheilt, die sich mit purpurrothen Blumen endigen, die nur ein einziges Blumenblatt haben, welches am Rande in 5 Theile getheilt ist. Auf eine jede derselben folgt ein länglicher Same. Man kann sie aus dem Samen ziehen, den man, sobald er aus der Fremde gekommen ist, in einen kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf säen muß; diese gräbt man in ein Beet von Gärberlohe, welches nicht viel Hitze mehr hat, und bedeckt sie im Winter mit einem gemeinen Gerähme, um die Kälte, den Schnee und harten Regen davon abzuhalten. Setzt man die Töpfe im Frühlinge in ein temperirtes Mistbeet, so werden die Pflanzen bald aufgehen. Sind sie einen Zoll hoch, so können sie einzeln in besondere kleine Töpfe gesetzt, und, bis sie eingewurzelt sind, im Schatten erhalten werden. Bald darauf muß man sie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, und sie im Junius hinaus, an

an einen ſolchen Ort bringen, wo ſie bedeckt ſtehen. Daſelbſt können ſie bis in den October bleiben; ſodann muß man ſie unter einen gemeinen Glastrog ſetzen, wo ſie vor der Kälte verwahret werden können, indem ſie zu zart ſind, als daß ſie in unſern Gegenden in der freyen Luft dauerten.

Corymbus, ein flacher Strauß; ſiehe unter **Strauß.**

Coryphæna, ſiehe **Goldfiſch**, No. 4.

Cos, ſiehe **Wetzſtein.**

Cos, ſiehe **Coſſe.**

Coſſäcklein, ſiehe unter **Contuſche.**

Coſſarts, (Braune) Fr. Coſſarts bruns, heißen gewiſſe oſtindiſche Zitze, wovon das Stück 10 pariſer Stäbe lang, und $\frac{3}{4}$ breit iſt.

Coſſas, eine Art feiner Muſſeline oder Neſſeltücher, welche die Engländer aus Oſt-Jndien bringen. Sie halten 16 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite.

Coſſath, ſiehe in **K.**

Coſſe, die Schelfe der Hülſenfrüchte; ſiehe **Schote.**

Coſſe, iſt eine Frucht, die an einigen Oertern auf den Küſten von Guinea, ſonderlich an den Ufern des Fluſſes Sierra Liona, gefunden, und womit ein gar guter Handel getrieben wird. Dieſe Frucht iſt wie eine große Kaſtanie oder Marone geſtaltet, und hat auch etwas von ihrer Bitterkeit an ſich, die aber den Gaumen nicht ſo gar ſehr anzieht. Es gibt rothe und weiße, die von den Negern und Portugieſen gleich viel geachtet werden. Dieſe Frucht dient den letztern, die ſie auf dem Fluſſe Sierra Liona weit hinauf führen, wo keine wachſen, zu einem Theile ihrer Handlung mit dieſen Barbaren, von welchen ſie dagegen Pagnes oder Tapeten eintauſchen, die ſie hernach, wenn ſie aus dem Fluſſe wieder herunter gehen, mit andern Negern für Waaren des Landes, als: Wachs, Honig, Gummi ꝛc. verſtechen, oder auch an andere Portugieſen, die ſich nicht auf dieſe Handlung legen, verkaufen.

Coſſe, oder **Cos**, heißt auch ein indianiſches Längenmaß zur Ausmeſſung der Wege. Es beträgt 2500 geometriſche Schritte.

Coſſus, ſiehe **Holz-Raupe**.

Coſta, ſiehe **Rippe**.

Coſtige Briefe, heiſſen, in der Kaufmannſchaft, Briefe von eben demſelben Orte. Siehe Acoſti, Th. I, S. 389.

Coſtume, das Uebliche, heißt, bey den Mahlern, die richtige Vorſtellung eines Gemähldes nach der hiſtoriſchen Handlung, z. E. in Abſicht auf Sitten, Charactere, Moden, Gebräuche, Bekleidung, Waffen, Gebäude, Pflanzen, Thiere, Geſchmack, Geſetze, Zeit ꝛc.

Coſtume, bey den Kaufleuten; ſiehe Uſance.

Coſtwurzel, L. und Fr. Coſtus, eine Wurzel, von welcher uns die alten Schriftſteller dreyerley Sorten beſchrieben haben; die arabiſche, die ſüße und die bittere.

Die **arabiſche Coſtwurzel**, L. Coſtus arabicus, Fr. Coſtus arabique, iſt lang, Daumens dick, an Farbe wie Buchsbaum anzuſehen, eines ſcharfen und etwas bittern gewürzhaften Geſchmackes; eines ſtarken und angenehmen Geruches, faſt wie an der florentiniſchen Violenwurzel. Sie wird etwas hohl, und krumm gewunden, aus Syrien, Arabien, und andern orientaliſchen Ländern, nach Europa gebracht. An Beſtandtheilen, Kräften und Wirkungen gleicht ſie dem Galgant. Seit einiger Zeit braucht man den Ingber anſtatt derſelben.

Die **ſüße Coſtwurzel**, L. Coſtus dulcis, Fr. Coſtus doux, gleicht der Curcumenwurzel an Geſtalt, Dicke und Farbe.

Die **bittere Coſtwurzel**, L. Coſtus amarus, Fr. Coſtus amer, welche auch die **indianiſche Coſtwurzel**, L. Coſtus Indicus, Fr. Coſtus indien, genannt wird, iſt dick, hart, gleich und gleißend, und gleichet mehr einem Stücke eichenen Holzes, als einer Wurzel.

Unter der arabiſchen und ſüßen Wurzel iſt wenig oder gar kein Unterſchied, welches auch Einige von der

dritten

Digitized by Google

dritten Art behaupten wollen, indem die arabische Cost-Wurzel anfangs, und wenn sie noch frisch ist, süß sey, mit der Zeit aber, und wenn sie alt wird, bitter werde. Was man aber sonst in den Apotheken Costus dulcis nennet, ist der weiße Zimmet, s. Canella alba, wovon ich im Art. Zimmet handeln werde. Anstatt der wahren Costwurzel, pflegen einige Apotheker noch andere Wurzeln, z. E. die falsche Costwurzel, s. Costus adulterinus oder Pseudo-Costus, die Angelikenwurzel, den Zitwer und den obgedachten weißen Zimmet, der bey Einigen auch Costus corticosus heißt, zu gebrauchen.

Costus hortensis, siehe Frauenmünze.

Costus niger, siehe Angelica.

Côte, siehe Küste. Rippe.

Côte rôtie, oder Vin de la côte rôtie, ein vortrefflicher dunkelrother Wein, der auf einem Hügel Frankreichs wächst, welcher la côte rôtie genennt wird, und unfern Vienne im Dauphiné, am rechten Ufer der Rhone, liegt.

Es führt aber auch diesen Nahmen ein sehr guter Wein, der im Païs de Vaud, in dem Bernischen, wächst.

Côteau, siehe Weingebirge.

Cotelette, Fr. Côtelette, ein Ripplein von einem Kalbe, Hammel, Lamme, Schweine ꝛc., in so fern es mit dem daran sitzenden Fleische in die Küche und auf die Tafel bestimmt ist, indem dergleichen Ripplein auf dem Roste gebraten, und entweder zu gewissen Speisen trocken gebrauchet, oder aber mit einer piquanten Soße ꝛc., imgleichem farcirt, werden.

An manchen Orten Deutschlandes nennt man sie ein Carbonadestückchen, worunter aber der Franzos etwas Anderes versteht. Siehe Th. VII, S. 648.

Cotelettes (oder Carbonade) auf dem Roste gebraten, Fr. Côtelettes grillées. Man nimmt von einem Schöps die Rippen, schneidet eine jede besonders herunter, schabet vorher an der Spitze der Rippen, eines Gliedes lang, das Bein ganz glatt, klopfet selbige fein breit und dünn, leget sie auf ein sau-

beres Bret, und bestreuet sie mit Salz. Sodann läßt man Butter in einer Casserole zergehen, vermischet geriebene Semmel mit etwas Ingber und gehackter Petersilie, tunket die Carbonade in die Butter, und bestreuet sie, weil sie noch naß ist, mit der vermischten Semmel, leget sie ordentlich auf einen Rost, setzt selbige auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie fein langsam braten. Denn je langsamer dergleichen Rippen braten, desto mürber werden sie. Alsdann richtet man sie an, gießt braune Butter darüber, und trägt sie auf.

Diese Cotelettes kann man auf unterschiedene Art bey gewissen Speisen trocken gebrauchen, und damit Komstkraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben 2c. garniren; und wenn man solche Cotelettes von Lämmern und jungen Ziegen zurichtet, sind sie noch delicater, und dienen zu Belegung der Fricassees, Fricandeaus, Fricandelles, Potagen 2c.; sie müssen aber niemals gar zu hart abgebraten werden, damit sie allezeit saftig bleiben.

Will man die Cotelettes mit einer piquanten Soße zubereiten, so müssen selbige, wie vorher gezeigt worden, ausgeschlagen werden. Man kann hierzu Rippchen von Kalb- oder zahmen Schweinefleische nehmen. Man setzt in einer Casserole Butter auf Kohlenfeuer, läßt selbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röstet diese auch fein braun. Darnach gießt man Fleischbrühe, Wein und etwas Essig darein, leget eine ganze Zwiebel, Zucker, Nelken, und etwas Citronen-Schale dazu, damit es einen feinen piquanten Geschmack bekomme; denn die Süße und Säure streiten hier gleichsam um den Rang, und ist dahin zu sehen, daß man die Süße mehr als die Säure schmecke. Ferner drückt man Citronensaft darein, leget die gebratenen Cotelettes in die Soße, und läßt es mit einander kochen. Andere halten für besser, wenn man die Cotelettes, nachdem sie gebraten sind, fein ordentlich auf den Schüsselrand herum leget, die Brühe in die Mitte der Schüssel gießt, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garniret. Auf ähnliche Art läßt sich auch eine Kapernsoße daran machen.

Cotelettes farcirt oder angeschlagen, macht man also. Man nimmt die Rippenstückchen vom Kalbfleisch, und macht Carbonade auf oben beschriebene Art zurecht, salzet solche ein wenig, und bratet sie halb gar; hernach nimmt man aus einer Kalbskeule das derbe Fleisch, hacket selbiges klein, thut ½ Pfund gehackten Nierentalg, ingleichem in Milch eingeweichte und wiederum ganz rein ausgedrückte Semmel darunter, schüttet dieses, nebst geschnittenen Citronenschalen, Muskatenblumen und

Ingber,

Ingber, zusammen in einen Mörser, schlägt drey Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, und stößt es, wenn es gesalzen ist, ganz fein. Sodann thut man es heraus, und nimmt die zurecht gemachte Carbonade, schlägt auf beyden Seiten von der Farce, und streicht es mit einem warmen Messer fein zierlich zu. Ferner schneidet man von Speck lange dünne Schnitte, ungefähr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Speckes aber ein Loch der Quere nach, steckt die Rippe von der Carbonade durch ein solches Loch, zieht hernach das andere Ende um die Carbonade, und steckt die Rippe gleichfalls durch das andere Loch, daß also die Carbonade gleichsam eingefaßt ist, und continuirt damit so lange, bis man deren genug hat. Hierauf leget man die Carbonade in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne, setzt solche in den heißen Backofen, und läßt es fein goldgelb backen. Bey dem Anrichten zieht man den Speck davon; Etliche aber lassen ihn daran. Es kann auch eine Soße dazu gegeben werden, die ein Jeder nach seinem Geschmacke wählen kann. Anstatt des Speckes, pflegt auch Papier, welches vorher recht fett angestrichen worden, gebraucht zu werden.

Coteret, siehe Cotret.

Coterie, siehe **Cotterie.**

Côtier, siehe **Lotsmann.**

Côtière, siehe unter **Garten-Beet.**

Cotignac, siehe **Quitten-Brod.**

Cotimo, eine gewisse Gebühr, welche die Consuls auf den levantischen Handlungsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, den Schiffen ihrer Nation auferlegen, um immer einen Fond in Bereitschaft zu haben, woraus sie im Nothfall gewissen dringenden Handlungsbedürfnissen ihrer Nation zu Hülfe kommen können.

Cotinus, siehe **Färberbaum.**

Coton, Cotonnier; siehe **Baum-Wolle.**

Coton, (Toile de) siehe **Kattun.**

Cotonea malus, siehe **Quittenbaum.**

Cotoneaster, siehe **Mispelbaum.**

Cotonis, siehe Cotonnis.

Cotonnée, *Frisette*, oder Toisette, ein gewisser Zeug, der halb leinen, und halb von Baumwolle ist, und in Holland fabricirt wird.

Cotonneux, siehe **Stockicht.**

Cotonnine, eine Art groben Zeuges zu Segeltüchern, insonderheit für die Galeren. Die Kette ist von Baum-Wolle, und der Einschlag von Hanf.

Cotonnis, oder Cotonis, heissen gewisse Sorten von ostindischen Taffet und Atlaß.

Man hat auch eine Art Decken von Atlaß, die ebenfalls **Cotonis** heissen, und auch aus Indien kommen, von ungefähr 2¼ Ellen in der Breite, und 2½ Ellen in der Länge. Siehe Th. II, S. 629.

Cotret, Coteret; siehe **Holz.** (**Wellen-**)

Cotterie, Fr. Coterie, eine Anzahl von mehreren Personen, die vertraulich mit einander umgehen, und gemeinschaftliche Lustbarkeiten mit einander anzustellen pflegen, z. E. zum Ausreiten, zum Spatzierenfahren, zum Concert, zum Schmausen, Pickenick, Kränzchen, u. d. g. m.

Coturnix, siehe **Wachtel.**

Cotyledon, siehe **Nabelkraut.**

Cou, siehe **Hals.**

Couac, eine Art Cassave; siehe Th. VII, S. 687.

Couchant, (Chien) vorstehender Hund; s. unter **Hund.**

Couchart, siehe **Gautscher.**

Couche, siehe **Kolbe. Lage. Mistbeet.**

Couchette, siehe **Bette.** (**Faul-**)

Coucou, siehe **Guckguck.**

Coudraie, Coudrette, ein Haselbusch; siehe unter **Hasel-Strauch.**

Coudre, Coudrier; siehe ebendaselbst.

Coudrement, Coudrer, Coudroir; siehe **Treiben** bey den Lohgärbern.

Couenne, siehe **Schwarte.**

Couets, siehe **Smeyten.**

Coulage, Leckage; siehe unter **Leck.**

Coule-soif, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 425.

Couleresse, siehe **Durchschlag** in Zuckersiedereyen.

Couleur, siehe **Farbe.**

Couleur d'eau, siehe Blau angelaufen.
Couleuvre, eine gewisse Maschine; s. Th. VII, S. 684.
Couleurée, Gichtrübe; siehe Rübe. (Zaun=)
Couleuvres, eine Art Blonden; s. Th. V, S. 736.

Coulilawan, Culilavan, Culilaban, heißt die aromatische Rinde eines Baumes, der auf den moluckischen Inseln wächst. Sie riecht wie Zimmet und Nelken, und ist jetzt als eine neue Art Gewürz in Holland Mode. Die holländischen Droguisten verkaufen dieselbe das Pfund für ungefähr 40 Stüver. Diese Rinde ist dick und compact; auswendig braun, inwendig aber von hellerer Farbe; sie läßt sich sehr leicht pulverisiren, und alsdann erst verbreitet sie einen starken und sehr angenehmen Geruch. Die Indianer brauchen ihrer viel zu ihrem **Bobori**, welches eine Art von gewürzhaftem Brey ist, womit sie sich den Leib einsalben, um sowohl gut zu riechen, als sich auch vor den Schmerzen zu verwahren, oder davon zu heilen, die ihnen von den kühlen Nächten zustoßen, wenn sie etwa unter freyen Himmel schlafen müssen. Sie bedienen sich derselben auch bisweilen zu ihren Speisen, und in den Getränken, statt einer Arzeney. Die holländischen Apotheker brauchen sie manchmahl in ihren Compositionen, statt der Cassia lignea. In dem chymischen Laboratorio, welches in Amboina zum Dienst der holländischen Compagnie angelegt ist, zieht man aus dieser Rinde, durch die Destillation, ein durchdringendes und wie Nelken riechendes Oehl ab, welches, auf Befehl gedachter Compagnie, zur Handlung der Droguisten, nach Holland gebracht wird. Es wird auch so gar in ganz Holland, unter dem Nahmen des Nelkenöhls, wiewohl in sehr wohlfeilerm Preise, vertrieben, immaßen das Pfund davon nur 12 bis 13 Gulden kostet, dahingegen das wahre Nelkenöhl eben so viel als das Zimmetöhl gilt, wovon die Unze daselbst zu 12 bis 13 Gulden verkaufet wird. Die Privatpersonen auf den moluckischen Inseln haben nicht

die Freyheit, dieses Oehl abzuziehen, obgleich die Coulilawanrinde daselbst sehr gemein ist.

Coulis, Fr. Coulis, nennet man, in der Kochkunst, eine durchgeseihete (durch einen Durchschlag, oder durch ein aus weißen Pferdehaaren gewirktes einfaches Bouillon-Sieb, dessen beyde Ränder zusammengesetzt einer Düte gleichen, getriebene oder durchgeschlagene) Kraftbrühe, z. E. von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, allerley Gartenfrüchten ꝛc. um entweder in der Eil Suppen und Potagen davon zu zubereiten, oder allerley Soßen, Fricassee und Ragouts damit dicklicher und wohlschmeckender zu machen.

Ein Coulis von Fleisch wird folgender Maßen zubereitet. Man thut Kalbfleisch, Hühner ꝛc. in einen Topf, gießt rein Wasser darauf, setzt es zum Feuer, salzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirft dieselbe, nebst Citronenschalen, Muskatenblüthen u. d. gl. hinein, und läßt alles dieses ganz weich kochen. Sodann rührt man es stark unter einander, und streicht es endlich durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ein solch Coulis ist in einer Küche zum Vorrath sehr nöthig, denn es kann an Ragouts und Potagen gut gebrauchet werden. Ferner dient es, Brühen davon zu machen, und darf nur ein Zusatz dazu genommen werden, wenn man den Geschmack haben will, z. E von Austern, Muscheln, Sardellen, Kapern, Citronen ꝛc. Wo Coulis und Brühe fertig ist, kann ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er, in Ermangelung dessen, einem jeden Essen sonst eine absonderliche Brühe geben müßte.

In Böheim und Oestreich nennet man dergleichen Coulis ein Gestoßenes, oder eine gestoßene Suppe. Es läßt sich nicht nur von Hühnerbrüsten, gebratenem Kalbfleisch ꝛc. an Fleischtagen, sondern auch von Rindfleisch, Kapaunen, Repphühnern, Schnepfen, Tauben und Enten bereiten.

Weißes Coulis zu Fastenspeisen, Fr. Coulis blanc au maigre. Man thut gestoßene Mandeln, in Milch eingeweichte Semmelrinden, und recht weiß gesottene Striemchen von Fischen in gute klare Fleischbrühe, und läßt solches nebst weißen Champignons, Trüffeln, Basilicum und etwas kleinen Zwiebeln, eine Viertelstunde kochen, und streicht es nachher durch ein Haarsieb.

Zu Fastenspeisen machet man auch Coulis von Aalraupen, Stockfisch, Forellen, Lachs, Erbsen, Linsen, Artischocken. Auch dient zu Fastensuppen sonderlich folgendes

Coulis von Krebsen. Nachdem die Krebse gesotten worden, stößt man die Scheren und Schwänze davon in einem Mörser, thut ein wenig Fischbrühe oder sonst eine Fastenbrühe, oder eine dünne Erbsenbrühe mit einer Semmelrinde daran; und schlägt es, wenn alles wohl eingeweicht ist, durch ein Sieb.

Coulisse, Fr. Coulisse, heißt an einem Fensterrahmen, oder an einem andern Rahmen, eine lange Fuge oder ein Falz, worin ein Schiebfenster, oder ein Laden, oder sonst ein Schiebebret, hin und wieder geht.

Man versteht auch darunter das Schiebfenster, den Schiebladen, oder das Schiebebret selbst.

Coulisse de galée, die Schiffszunge; siehe **Schiff** bey den Buchdruckern.

Couloir, siehe **Seih-Kasten**. **Seiher**. **Zieh-Eisen**.

Coup de hache, und *Coup de lance*, gewisse Abzeichen an dem Halse oder der Schulter der Pferde; siehe unter **Hals** der Pferde.

Coup de soleil, siehe **Sonnenstich**.

Coupang, auch wohl **Cobang**, ein japanisches Gold-Stück, von länglichrunder Gestalt, dünn, 2 Zoll breit, und über 2½ Zoll lang, welches zu Batavia in der Handlung sehr gäng und gäbe ist, und 10 Patagonen oder Reichsthaler gilt. Man hat auch silberne, welche, nach des Savary Berichte, 4 Gran weniger wiegen, als ein altes Stück von 30 französischen Sols, aber doch so viel gelten, wiewohl sie ausserhalb Japan gar wenig zu sehen sind.

Die Holländer, welche in der Compagnie Diensten nach Japan gehen, bringen alle Jahre einmahl Coupangs von Golde, anstatt der Waaren, nach Batavia, und gewinnen hier auf jeglichem 2 Gulden, indem in Japan das Stück 23 Gulden kostet, dahingegen sie es zu Batavia wieder für 25 Gulden verkaufen. Ausserdem gibt es daselbst noch ein Goldstück, welches viel größer ist, und 10 Coupangs gilt. Man nennet es Oupang, oder Oubang.

Nach Krusens Berichte gilt der Coupang in Japan 64 Maes, und soll 371 Aße wiegen, auch 22 Karat in der Feine halten; daher er $4\frac{1}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und ungefähr 28 Mark hamburger Banco werth seyn würde. Der Oban oder Oupang soll 1115 Aße oder $3\frac{3}{4}$ Loth Cöllnisch wiegen, und 22 Karat ungefähr fein seyn; daher er $14\frac{3}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und circa 84 Mark hamb. Banco werth seyn würde.

In Madras werden die Coupangs nur zu 87 Tocques oder $20\frac{21}{32}$ Karat fein gerechnet.

Coupant, ein kleines Gewicht auf der Insel Borneo, womit die Diamanten gewogen werden. Zehn Coupans wiegen 30 und 40 Karat.

Coupe, s. **Durchschnitt** in der Zeichnungskunst. **Schnitt.**

In der Handlung ist Coupe ein genfer Kornmaß, welches in Weitzen 110, und in Rocken 103 Pfund dasigen großen Gewichtes beträgt. Neunzehn Coupes in Genf, sind 28 Faß in Hamburg.

Coupelle, siehe **Capelle.**

Coupret, siehe **Hackmesser.**

Couperose, siehe **Vitriol.**

Coupis, eine Art gewürfelte weiße Kattune, die man aus Ost Indien, und sonderlich aus Bengala bringt. Das Stück davon hält 8 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{8}$ in der Breite.

Couple, siehe **Koppel. Par.**

Coupoir, siehe **Münz-Schere.**

Coupole, siehe **Kuppel.**

Coupolo-Ofen, s. Th. X, S. 604.

Coupons, heissen diejenigen Interessen-Quitungen, die z. E. einer Actien Obligation, einer Renten-Obligation, einem herrschaftlichen oder landschaftlichen Versicherungsscheine rc. angefügt sind, und die man von Zeit zu Zeit, so wie die Interessen verfallen sind und gezahlt werden, von der Obligation oder dem Versicherungs-Scheine abschneidet, um, gegen Auslieferung einer solchen abgeschnittenen Quitung, das Geld vom Cassierer in Empfang zu nehmen. Siehe auch **Divident.**

Cour, siehe **Hof.**

Cour, ein im Deutschen aufgenommenes Wort, bedeutet die Ehrerbiethung, die man einer Person, besonders einer höhern, dadurch erweiset, daß man sie besuchet, ihr fleißig seine Aufwartung machet, oder an gewissen Tagen und zur gewöhnlichen Stunde sich allemahl bey ihr, oder an ihrem Hofe, auf ihrem Assembleesale, oder in ihrem Visitenzimmer rc. einzufinden pflegt; oder auch sonst ein galantes und einnehmendes Betragen, das man, im Umgange mit gewissen Personen, beobachtet.

Sonst bedeutet auch, an einigen Höfen, **Cour** so viel als Appartement und Assemblee, und sind zu dem Ende wöchentlich besondere **Cour-Tage** festgesetzt, an welchen jedermann von Adel, der einmahl der Herrschaft präsentirt ist, bey Hofe mit erscheinen darf. Wenn Galla angesagt wird, machen die Damen in reichen oder andern **Cour-Roben**, Fr. Robe-de-Cour, mit Reifröcken, wie es die Etiquette eines Hofes mit sich bringt, die Aufwartung.

Courant, siehe **Current**.

Courbaril, Heuschreckenbaum, siehe Th. I, S. 193.

Courbaril-Harz, siehe **Anime**.

Courbaton, siehe **Gabelholz**.

Courbature, siehe **Steife**.

Courbe, eine Kniegeschwulst bey Pferden; s. unter **Spat**.

Courbette (aus dem Französischen) nennet man, auf der Reitschule, eine nicht sehr hohe Bewegung, die ein Pferd macht, wenn es die beyden Vorderfüße gemächlich erhebet, und mit den Hinterfüßen fast in gleichem Tempo nachsetzt.

Nach Hrn. Prizelius Beschreibung, ist die **Courbette** eine erhabene Schule, in welcher sich das Pferd mit seinem Vordertheile hebet, die Knie bey der Erhebung so stark als möglich beuget, die Schienbeine unter die Arme leget, mit dem Hintertheile auf der Erde bleibend vorgreift, den Vordertheil unterstützet und begleitet.

Wenn ein Pferd die Courbetten gar zu niedrig und geschwinde macht, indem es nähmlich die hintern Füße im Nachsetzen nicht genug vom Boden aufhebt, und damit nur wie im Terre à Terre nachrutschet: so pflegt man zu sagen: das Pferd schlägt Staub; Fr. ce Cheval bat la poudre aux courbettes.

Eine kleine Courbette, wobey sich das Pferd weniger, als bey der ganzen, hebet, wird eine **halbe Courbette**, Fr. Demi-Courbette, genannt.

Die **Courbetten in Form eines Kreuzes machen**, d. i. erst vorwärts, hernach zurück, und dann auf beyden Seiten; Fr. faire la croix à courbettes.

Wie ein Pferd zur Courbette abzurichten sey, erlernt man aus folgenden Büchern:

Die edle Reitkunst. Eisenach 1771, gr. 8. S. 79—85.
Prizelius Bereiter. Brschw. 1774, 8. S. 241—245.
Eb. Dess. Handbuch der Pferdewissenschaft, Lemgo 1775, 8. S. 151.
Hrn. v. Sind Entwurf einer neuen Lehrart Pferde zu dressiren bey Dessen Kunst, Pferde zu zäumen, 3te Aufl. Frf. und Leipz. 1771, 8. Th. 2, S. 26—37.
Eb. Dess. Unterricht in den Wissenschaften eines Stallmeisters, Götting. 1775, gr. 8. S. 119—122.

Courcaillet, siehe **Wachtel-Pfeife.**

Coureur, siehe **Läufer.**

Courge, siehe **Kürbiß.**

Courge à porter les seaux, siehe **Schande.**

Courge, siehe **Corge.**

Courier, oder **Curier**, (aus dem Franz. Courier, und dieß von courir, laufen) einer, der um Depeschen von Wichtigkeit schleunig zu überbringen, sich der Postpferde bedienet. Ein **Cabinets-Courier**, Fr. Courier du Cabinet, ein Courier, der bloß in geheimen Cabinetsangelegenheiten verschickt wird, und besonders hierzu beeidigt ist.

Man nennet auch **Courier** einen jeden, der auf der Post reitet, wenn er gleich nicht eben Depeschen zu überbringen hat.

In der letzten Hälfte des XV. Jahrhunderts drückte man einen Courier im Oberdeutschen durch Schnellläufer aus. Der

Ausdruck eilender Bothe, durch welchen einige Neuere das ausländische Wort verdrängen wollen, drückt den Begriff nur halb aus.

Courier-Jacht, siehe unter Jacht.

Couron, ist die Benennung einer Rechenmünze, deren man sich am Hofe des großen Mogols bedienet, um dadurch große Summen in den Finanzen dieses Souveräns anzudeuten, wie man etwa an den meisten europäischen Höfen nach Millionen rechnet. Man muß aber Couron, und nicht Courure, wie Savary in den ersten Auflagen seines Dict. univ. de commerce gesetzt hat, noch auch Courou und Crou sagen, wie eben derselbe in zween Artikeln seines Supplements gethan hat.

Der Couron beträgt 10 Millionen Roupien, oder 100 (und nicht, wie in Savary Supplement steht, 100000) Laken; der Lak aber beträgt 100000 Rupien.

Couronne, siehe Kranz. Kranzleiste. Krone.

Couronnement, siehe Krone in der Baukunst.

Couronnement de vaisseau, siehe Hackbort.

Couronnure, siehe Krone bey Hirschen.

Courroie, siehe Riemen.

Cours, Fr. Cours, Ital. Corso, ein bey den Negotianten sehr gebräuchliches Wort. Es hat aber in der Handlung verschiedene Bedeutungen. Also wird z. E. das Wort Cours 1) von den langen Reisen oder Fahrten zur See gesaget, die der Handlung wegen geschehen; daher heissen insonderheit die Reisen oder Fahrten nach Indien Reisen von langer Fahrt, Fr. Voyages de long cours. Manchmahl bedeutet das Wort Cours auch

2) das Maß und die Strecke oder Länge eines Zeuges, oder einer Waare; daher sagt man: ein Ausschlag von Tapezereyen habe 20 Ellen im Cours, d. i. in der Strecke oder Länge.

3) In der Wechselhandlung zeigt das Wort Cours an, was und wie viel es kostet, Geld aus einer Stadt in die andere, oder, wie die Kaufleute zu reden pflegen, von einem Platze auf den andern, oder von Platz zu

Platz zu remittiren; oder auch das Agio und den Preis des Geldes, wie solcher steigt und fällt. Also sagen die Kaufleute, wenn sie von Platzwechsel reden: Der Wechselcours dieses Platzes stehet auf dem und dem Fuße; oder der Wechselcours ist sehr hoch, er ist diesen Posttag gestiegen oder gefallen. Daher kommen die Cours-Zettel in den Handelsstädten, worin verzeichnet ist, was dieselbe Woche die Münzsorten in Wechseln gegolten, und welche in Ansehung der Kauf- und Handelsleute in andern Plätzen, die in Wechseln, oder auch nur in Waaren, oder auch in beyden zugleich, dahin negociiren, ihren besondern Nutzen haben, weil sie daraus sowohl den Currentpreis der dasigen, als auch anderer fremden Münzsorten, wie auch das Verhältniß derselben gegen die an ihrem Orte gangbaren, mit leichter Mühe einsehen lernen. Wie denn überhaupt die ganze und eigentliche Grundlage der fremden Wechsel und der Banco-Arbitragen auf Erkenntniß der wahren Art und Weise, nach welcher die vornehmsten Handels-Plätze unter einander wechseln, imgleichen der Benennungen und Abtheilungen ihrer Wechselmünzen, beruhet.

Raphael Levis neue compendiöse allgemeine Cours- und Wechsel-Tafeln. Hannov. 1760, 8.

Ferner wird auch das Wort Cours 4) in Ansehung der Münzen zum öftern gebrauchet, wenn man zu verstehen geben will, daß gewisse Species gangbar und öffentlich angenommen sind oder nicht, oder aber, daß sie in einem höhern Werthe angenommen werden. In diesem Verstande sagt man: es ist eine verrufene Münze, sie hat keinen Cours mehr, oder, es ist eine neue Münze, die seit kurzem erst den Cours hat, vulgo cursirt.

Hiernächst bedeutet das Wort 5) auch den Credit oder Mißcredit, welchen die Billets eines Kaufmannes oder Banquiers in der Handlung haben, so daß, wenn man saget: die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze keinen Cours mehr, solches so viel heißt,

heißt, daß sich niemand damit beladen will, und daß man sie für übel befindet. Hingegen wenn man saget: die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze großen Cours, so heißt dieses: sie haben Credit, sie werden gesucht, man befindet sie für gut.

Endlich 6) wird das Wort **Cours** unter den Kaufleuten von dem guten oder schlechten Verkaufe und Abgange der Waaren gesagt. Also sagt man z. E. von neuen Zeugen: die Mode bringt sie in den Cours; wie hingegen von alten verlegenen, und aus der Mode gekommenen Zeugen: sie haben keinen Cours, oder sie haben keinen Abgang mehr, weil sie die Annehmlichkeit der Neuigkeit verloren haben.

Cours-Hunde, s. Hetzhunde, im Art. **Jagd-Hund.**

Cours-Zettel, siehe die vorhergehende Seite.

Courson, siehe **Zapfen** am Weinstocke.

Court, (Englische) s. unter **Englisch.**

Courtage, Courtagie, oder Cortage, heißt sowohl das Amt und die Verrichtungen eines Mäklers (Courtier); vulgo die Mäkeley, das Mäkeln, als auch der Mäklerlohn; das, was ein Mäkler für seine Bemühung bekommt, und wird in Wechselsachen auch wohl Senserie genannt.

Courtage, nennet man auch zu Bourdeaux, in Frankreich, eine Abgabe, die von allen Sorten Waaren, von was für Beschaffenheit sie auch seyn mögen, welche in dieser Stadt über See ein- oder ausgehen, erhoben wird.

S. Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II, Col. 730, f.

Courtage-Conto, ist eine von den so genannten Interimsrechnungen bey den Kaufleuten, und wird von denjenigen gebrauchet, welche viele Commissionen verwalten, und darauf die an den Mäkler ausgezahlte und einem Committenten anzurechnende Courtage anführen.

Wie und wodurch diese Rechnung Debet und Credit wird, s. Ludovici, a. ang. O. Col. 731.

Court-bouillon, siehe Th. VII, S. 64.

Courtilière, Courtillère, Courtillière, s. **Reitwurm.**

Courtine, eine Art Fischzaun; s. Th. XIII, S. 665.
Court-pendu, siehe Capendu.
Cousin, s. Mücke.
Cousoir, s. Heftlade.
Coussecaille, oder Coussecaye, heißt eine Art dickes Getränk, dessen sich die creolischen Damen bedienen. Es besteht aus Maniokmehl, welches in Syropp eingerührt und mit Citronensaft vermischt worden ist, worauf es warm, als ein Brey, in Tassen vorgesetzt, und wie eine Chocolate getrunken wird.
Coussin, Coussinet; s. Küssen. Polster.
Coussinotte, eine Art Schlotteräpfel; s. unter Malus.
Coutarde, s. Custard.
Couteau, s. Messer.
Couteau de chasse, s. Hirschfänger.
Couteau à poil, Flor- oder Haarmesser der Sammetweber; s. unter Messer.
Couteau à rogner, Beschneidehobel der Buchbinder; siehe unter Hobel.
Coutelas, ein lee- oder leysegel, ein Ref; s. unter Segel.
Coutelas, oder Papier au coutelas, eine französische Papier-Sorte, welche, nach der Verordnung, 19 Zoll breit, 14 Zoll 2 lin. hoch, und im Ries 17 Pfund schwer seyn soll.
Coutelier, s. Messerschmid.
Coutelière, s. Messerbesteck.
Couteline, eine Gattung Kattun, oder ein dickes blaues oder weißes Gewebe, so ganz von Baumwolle gemacht ist, und aus Ost-Indien, absonderlich von Surate, kommt, wovon die Stücke 14 Ellen in der länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{6}$ in der Breite haben.
Coutil, Coutis; s. Zwillich.
Couttoniren der Tücher, s. Frisiren.
Coutre, s. Rimm-Eisen der Böttcher. Pflug-Eisen.
Couture, s. Nähen. Naht.
Couvée, s. Brut.
Couvercle, s. Deckel.

Couvert,

Couvert, Fr. Couvert, das für Eine Person gehörige Tischzeug oder Speisegeräth, als: Serviette, Teller, Löffel, Messer, u. s. f. Daher eine Tafel von 20 Couverts, Fr. une table de vingt couverts, d. i. eine Tafel, die auf (oder für) 20 Personen oder Gäste gedeckt ist.

Aus dem Franz. Couvert, sofern dasselbe auch ein Tischtuch bedeutet; vermuthlich, weil ehedem ein jeder Gast seinen eigenen Tisch, und folglich auch sein eigenes Tischtuch hatte, welchen Gebrauch Tacitus schon von den alten Deutschen anmerket.

Auch nennet man **Couvert** ein Etui, oder Besteck mit einem Löffel, einem Messer und einer Gabel. In diesem Sinne sagt man z. E. er hat sein Couvert (oder Tafelbesteck) in der Tasche.

Endlich heißt **Couvert** auch, in beyden Sprachen, der Umschlag eines Briefes. Daher **couvertieren**, im gemeinen Leben, mit einem solchen Umschlage versehen; unter jemandes Couvert schreiben, Fr. écrire sous le couvert de quelcun, d. i. den Brief, den man an einen Auswärtigen geschrieben hat, jemand übergeben, der ihn in seinem eigenen Briefe oder Paket inwendig beylegen und mit selbigem abschicken soll. Siehe Th. VI. S. 684, f.

Couverte, s. **Glasur.**

Couverture, s. **Decke.**

Couvet, s. **Feuergieke.**

Couveuse, s. **Gluckhenne.**

Couvre-pied, s. **Fußdecke.**

Couvreur, siehe **Dachdecker.**

Covado, s. Cobido.

Cowtis, s. Cauris.

Coya, oder **Coyba**, ist ein gewisses giftiges Insect, welches in einigen Thälern von Süd-Amerika gefunden wird. Es hat, nach des Don Ulloa Berichte, eine feurig rothe Farbe, und ist etwa so groß wie eine mittelmäßige Wanze. Es hält sich gemeiniglich unter Steinen, auch wohl auf Grase und Kräutern, auf. Wenn dieses Insect auf der Haut eines Thieres zerdrückt wird,

oder berstet, so dringt der giftige Saft sofort durch die Schweißlöcher, und vermischt sich mit dem Blute des Thieres, worauf sogleich eine heftige Geschwulst folget, die in kurzer Zeit den Tod zuwege bringt, wenn man nicht schleunig die nöthigen Hülfsmittel anwendet.

Die Arzeney dagegen ist die einzige in ihrer Art. Man nimmt Stroh oder trockene Stängel eines gewissen Krautes, welches in diesen Thälern wächst. Man zündet solches an, und räuchert, ja brennet damit die Haut des Beschädigten, sobald man einige Geschwulst empfindet. Die dasigen Indianer wissen damit sehr gut umzugehen. Es ist merkwürdig, daß dieses Insect unschädlich ist, wenn es in der flachen Hand zerdrückt wird; woraus man schließen kann, daß das Gift, welches nur eine ganz geringe Quantität ausmacht, durch die Härte der inwendigen Haut gehindert wird, mit dem Blute sich zu vermischen. Die indianischen Fuhrleute, welche öfters durch diese Gegenden reisen, zerdrücken diese Thierchen zuweilen in der Hand, um die Neugierde der Reisenden zu vergnügen. Es ist aber zu vermuthen, daß solches denen übel bekommen möchte, welche weichere Hände haben.

Diejenigen, welche durch diese Thäler reisen müssen, nehmen sich wohl in Acht, den Platz zu berühren, oder zu kratzen, wo sie von einem Insect gebissen zu seyn fühlen. Die Indianer müssen diesen Platz besehen, und wenn sie daselbst einen **Coya** finden, solchen wegblasen, und die Gefahr auf diese Weise abwenden, weil die geringste Berührung des Coya denselben berstend macht; und wenn solches verhütet wird, so ist keine Gefahr vorhanden. Das Vieh, welches in diesen Thälern geweidet wird, hat die Natur eine gleiche Vorsicht gelehret. Es bläset stark auf die Kräuter, ehe es solche abfrißt; dennoch aber geschieht es bisweilen, daß ein Maulesel einen Coya verzehret. Hierauf aber folgt eine schleunige Geschwulst, und der gewisse Tod.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, St. 55, Col. 877, f. Der Arzt, Th. VI. Hamb. 1761, gr. 8. St. 156, S. 406. f.

Cayembouc, nennet man, auf den Antillen-Inseln, gewisse Gattungen von Koffern oder kleinen Kisten, die aus großen ausgehöhlten Flaschenkürbissen (Calebassen) gemacht sind, welche man an dem vierten oder fünften Theile der länge hin durchschneidet, und die man hernach mit einem andern Theile von einer Calebasse bedecket. Sie dienen zur Verwahrung der Leinwand, der Spitzen, der seidenen Zeuge, und der wichtigen Briefschaften, die man vor der Plünderung der Feinde retten will. Wenn sie Landungen thun, so leget man sie in die Erde, nachdem man sie zusammen gebunden, und mit Lianne bedeckt hat, welches verhindert, daß dasjenige, was man darein leget, durch den Regen und die Feuchtigkeit nicht verderbet werde. Ihre Erfindung und Benennung kommt von den Wilden her.

Crabate, siehe Cravate.

Crabe, s. Krabbe.

Crac, s. Knack.

Cracca minima, siehe unter Wicke.

Crachoir, s. Spucknapf.

Crack; eine Art Schiffe; s. Krak.

Craie, Craye; s. Kreide.

Crambe, Meerkohl; siehe unter Kohl.

Cramoisi, s. Carmesin.

Crampon, s. Klammer.

Crampons, s. Eisspitzen.

Cran, s. Kerbe. Kettich. (Meer-) Signatur an den gegossenen Lettern.

Crapaud, s. Feigwarze. Kröte.

Crapaud volant, s. Ziegensauger.

Crapaudaille, eine sehr feine und durchsichtige Art Flor, welche wenig von der Gaze unterschieden ist. Siehe auch Crepon.

Crapaudine, s. Gliedkraut. Pfanne.

Crapaudine, (Pigeons à la) eine besondere Zurichtung der Tauben; s. unter Taube.

Craquelin, s. Kringel.

Crasanne, Crassane, eine Art Birn; s. Th. V. S. 453.

Crassula major, Dickblatt; s. Schmeerwurz.

Crassula minor officinarum, s. unter Hauswurz.

Cratægus Aria, Cratægus Oxyacantha; s. Dorn. (Weiß-)

Cratægus torminalis, s. Elsebeerbaum.

Cratæva, ein Pflanzengeschlecht; s. Todtenbeine.

Crates, siehe Flechte.

Cravate, vulgo Crobate, heißt, bey den Jägern, ein etwas breiter wollener Tuchlappen, oder ein 2 Ellen langer, und $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter Riemen, der allzu hitzigen und raschen Hunden um den Hals gehänget wird, daß sie solchen beyher schleppen, und öfters darauf treten müssen, damit sie in ihrem Laufe aufgehalten werden, und die andern folgen können.

Aus dem Franz. Cravate, und Ital. Cravata, Caravata, ein Halstuch, eine Halsbinde.

Vermuthlich gehört hierher auch der Ausdruck der Böttcher, da sie einen allzu weiten Reif, welcher, wie sie reden, schlumpert, einen Crabaten nennen. Denn an die Croaten, wie Einige behaupten, (s. Chomels Lexikon, unter dem Art. Crabaten), ist hier wohl nicht zu denken.

Im Französischen heißt dieses Wort eigentlich eine Manns-Halskrause, ein Manns-Halstuch, das vorn zugeknüpft wird, und dessen beyde Enden man auf die Brust herunter hangen läßt; und daher auch eine Art weißer ostindischer Kattune oder Nesseltücher, die aus Bengala kommen, und dazu vornehmlich zubereitet sind.

Es gibt dieser Cravaten oder Nesseltücher zweyerley Arten. Einige sind mit einem weißen baumwollenen Faden durchstreift, andere durchnähet. Diese haben 8 Krausen in Einem Stücke, jede zu $1\frac{3}{8}$ Ellen lang, und $\frac{7}{16}$ breit; jene hingegen halten 10 Krausen im Stücke, jede zu $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{4}$, und $1\frac{1}{8}$ Ellen lang, und von verschiedener Breite, gemeiniglich aber von $\frac{6}{16}$ bis $\frac{9}{16}$, oder $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Im J. 1748 hat die holländische Compagnie das Stück von bengalischen Cravaten für 47 Stüver verkauft.

Sonst nennet man auch zuweilen ein croatisches Pferd **Cravate, Crawate** oder **Crabate**, welche Pferde den ungarischen sehr gleich kommen. Sie tragen den Hals hoch, strecken die Nase von sich weg, und schütteln mit dem Kopfe. Die Vorderfüße werfen sie hoch und weit vor sich hin, und sind ziemlich schnell.

Craye, siehe **Kreide**.

Crayon, Fr. Crayon, Crai-yon, heißt überhaupt jeder Stift, dessen man sich zum Linienziehen, zum Schreiben, zum Zeichnen, zum Pastellmahlen, zum Skizziren, u. d. gl. bedienet, z. E. ein Bleystift oder Reißbley (Fr. Crayon noir), ein Rothstift oder Röthel (Fr. Crayon roux,) ein Kreidenstift, ein Farbenstift, eine Reiß-Kohle u. d. gl. m. Zuweilen versteht man auch dadurch den ersten Entwurf eines Gemähldes.

Man nennet auch **Crayon** eine Zeichnung oder ein Porträt, so mit Bleystift, Röthel, Pastellstiften, Reiß-Kohlen, schwarzer Kreide rc. gemacht worden ist.

Créance, eine Activschuld; siehe **Schuld**.

Créance, (Lettre de oder en) das Credenzschreiben, **Creditiv**, siehe unter **Credenzen**.

Créancier, ein Creditor; siehe **Gläubiger**.

Creas, siehe Crès.

Creatur, Fr. Créature, eigentlich ein Geschöpf, ein erschaffenes Wesen.

Figürlich sagt man von jemand, der sein Glück, seine Beförderung rc. einer gewissen Person zu verdanken hat, und aus diesem Grunde ihr ergeben und zugethan ist, oder ihre Partey hält, daß er eine **Creatur** dieser Person sey. Man sagt: dieser Minister hat viele Creaturen, d. i. er hat einen großen Anhang von Leuten, denen er zu einem Amte oder Dienste verholfen hat. Insonderheit nennet man (im guten Sinne) diejenigen,

die unter einem gewissen Papste zur Cardinalswürde gelangt sind, **Creaturen** desselben Papstes.

Crèche, siehe **Krippe.**

Credence, Credencier, siehe den folgenden Artikel.

Credenzen, (aus dem Ital. credenzare) die Speisen und das Getränk vorher kosten, ehe man sie einem Andern zum Genusse darreicht, welches ehedem an den Höfen üblich war, wo solches von den Mundschenken und Vorschneidern geschah, die daher auch **Credenzer** (Vorkoster, L. Prægustator, Prælibator, Fr. Crédencier) hießen. Der Mundschenk nähmlich goß von dem Geträn- ke, welches er der hohen Herrschaft auf einem silbernen Teller präsentirte, ein wenig auf den Teller, um dasselbe vorher zu kosten. Der Vorschneider hingegen schnitt ein Stückchen Krume aus einer Semmel, spießte es an einer Gabel auf, und drückte es an die warme Speise, wovon die Herrschaft essen sollte, an, worauf er diesen Bissen essen mußte. Beydes geschah, um die Speisen und Getränke als rein und unvergiftet darzustellen. Heutiges Tages geschieht das **Credenzen des Geträn- kes** nur an Ceremonientafeln von dem Oberschenken oder dem dienstleistenden Kammerherren, theils durch wirkliches Vorkosten, theils durch bloßes Präsentiren des Getränkes und Unterhaltung des **Credenztellers** (Fr. Soucoupe,) welcher mehrentheils von Silber ist, (mit welcher Benennung man auch überhaupt einen Teller, auf welchem man jemanden etwas darreicht, oder einen so genannten Präsentirteller, von Silber, lackirter Arbeit ꝛc. beleget) während dem Trinken hoher Personen. Und h. z. T. nennet man **Credenzer**, oder **Mundschenk**, Fr. Sommelier, denjenigen, welcher die Tafel vornehmer Herrschaften mit Getränke zu bedienen, und für die Reinlichkeit und Vollständigkeit des **Credenztisches**, (Ital. Credenza, Credenziera, worunter man einen künstlichen Schrank mit einem Tische, die Geräthschaf-

ten

ten zum Trinken darin aufzustellen und aufzubewahren, verstehet: siehe Schenktisch) zu sorgen hat.

Von einer andern Bedeutung des Ital. Wortes Credenza, im mittlern Lat. Credentia, heißt

Credenz-Schreiben, Credenz-Brief, oder **Creditiv,** L. Literæ credentiales, Fr. Lettre de créance, oder Lettre en créance, der Vollmachtsbrief oder das Beglaubigungsschreiben, welches der Souverän seinem Gesandten, Minister oder andern Bevollmächtigten, an einen andern Hof mitgibt, und welches der Gesandte oder Minister daselbst vorzeigen muß, damit ihm und seinem Anbringen Glaube beygemessen werde.

Ehe ein Abgesandter seine Creditive vorgezeiget hat, wird er nicht erkannt, noch zur Audienz gelassen.

Man nennet auch dasjenige Schreiben so, welches eine Obrigkeit für ihre Unterthanen oder sonst ertheilet, und sie dadurch empfiehlt.

Credenz-Teller, } siehe unter **Credenzen.**
Credenz-Tisch, }

Credere, (Del) Fr. Du Croire, heißt bey den Kaufleuten so viel, als auf Treue und Glauben, oder auf Credit. Daher bedeutet auch bey ihnen die Redensart: *Del Credere* **stehen,** Fr. Demeurer du Croire, einem Dritten, der dem andern creditiret, für solche Schuldpost, und für alle daher entstehende Schäden und Unkosten gut seyn. Und zwar geschieht solches nach Gelegenheit sowohl in der Waaren- als Wechselhandlung, jedoch mit folgendem Unterschiede.

In der Waarenhandlung heißt del Credere stehen, für die Zahlbarkeit derer, welchen man Waaren auf Credit und für Rechnung eines Andern verkauft, gut seyn. Daher müssen sich insonderheit die Commissionärs mit ihren Committenten vergleichen, ob sie del Credere stehen sollen, oder nicht, d. h. ob sie für die Zahlbarkeit der Schuldner, die sie bey dem Verkaufe der Waaren bekommen, oder denen sie solche etwa auf Credit verkaufen möchten, gut seyn sollen. Denn in solchem Falle müssen die Committenten den Commissionärs wegen der großen Gefahr,

die sie dabey laufen, eine größere Provision bezahlen, weil diese alsdann jenen die Gelder gut thun müssen, die Waare mag gleich contant, oder auf Credit, verkauft werden. Jedoch kommt es hierbey lediglich darauf an, wie und nachdem sie sich mit den Committenten verglichen haben. Ferner müssen die Commissionärs mit den Committenten ausmachen, wenn und zu welcher Zeit sie ihnen die für die verkauften Waaren eingehenden oder einzuhebenden Gelder bezahlen sollen. Denn, wenn die Commissionärs nicht del Credere stehen, oder sich verbindlich machen, für die Schuldner gut zu seyn: so müssen sie den Committenten die für ihre verkaufte Waaren eingehenden Gelder, wie und wenn sie solche einbekommen, remittiren, oder aber ihnen Aviso geben, damit sie sich deshalben prävaliren können, da sie entweder Wechselbriefe auf sie ziehen, oder ihnen Ordre geben, sie auf andere Plätze zu remittiren. Wenn aber die Commissionärs del Credere stehen, oder für die Zahlbarkeit der Schuldner gegen die Committenten gut sind: so müssen sie, wegen der Zahlung, eine gewisse Respectzeit oder Nachsicht haben, welche insgemein drey Monathe zu seyn pflegt.

Was aber das del Credere stehen bey der Wechselhandlung betrifft, so kommt solches hauptsächlich bey dem Remittiren in Commission vor, und wird alsdann von den Dispositionen und Handlungen gesaget, welche der Negocianten und Banquiers ihre Commissionärs oder Correspondenten für ihre Committenten in ihren Wechselangelegenheiten treffen. Wenn demnach zwischen einem Commissionär und seinem Committenten schriftlich ausgemacht worden, daß der Commissionär del Credere stehen soll: so muß der Commissionär dem Committenten für alle Zufälle der Wechselbriefe, die er an ihn auf seine Ordre oder sonst remittiret, gut seyn. Hat sich hingegen der Commissionär gegen seinen Committenten nicht schriftlich anheischig gemacht, wegen der Wechselbriefe, die er an ihn remittiren möchte, del Credere zu stehen: so kann es ihm, was er auch für Ordres auf die Briefe setzen möchte, nicht schaden, noch auch in Ansehung seines Committenten, sondern nur in Ansehung eines Dritten, welcher etwa der Inhaber des Briefes seyn möchte, präjudiciren.

Credit, (den Ton auf dem i) aus dem Französischen Credit, und Ital. Credito, und dieß von dem lat. credere, glauben. 1) Die Ueberredung anderer von unserer Glaubwürdigkeit, im gemeinen Leben. Seine Erzählungen finden bey mir keinen Credit, keinen Glauben. Im-

Imgleichen, die Ueberredung anderer von der echten Beschaffenheit einer Sache. Den Credit einer Waare zu erhalten suchen. 2) Besonders, die Ueberredung anderer von unserm Vermögen, das zu bezahlen, was wir schuldig sind. Der Mann hat guten Credit, man hat von seinem Vermögenszustande einen guten Begriff. Seinen Credit erhalten. Dem Credite steht der Mißcredit, Fr. Discredit, entgegen, und saget man von dem, der in Mißcredit gefallen, d. i. bey dem Treue und Glaube verschwunden ist: sein Credit ist todt, sein Credit hat sich verloren, ist gefallen. 3) In noch engerer Bedeutung, der Borg, oder die Handlung, da man in dieser Ueberredung einem Andern sein Gut anvertrauet. Jemanden Credit geben, ihm Waaren borgen. Auf Credit Waaren nehmen, (prendre à credit,) oder geben, kaufen oder verkaufen, d. i. auf Borg. Diesem wird entgegen gesetzt das baar oder per content ein- oder verkaufen; siehe Baar. Er hat, oder findet überall Credit, jedermann borgt ihm gern. Daher creditieren, Fr. créditer, Credit geben, Fr. faire credit. Einem Geld, Waaren creditiren, sie ihm borgen. Credit wird auch 4) gar öfters von dem Cours gesagt, welchen die Papiere oder Handelsscheine im gemeinen Handel und Wandel, und absonderlich unter den Kaufleuten, haben. Also sagt man, daß die Billets einer Compagnie Credit bekommen haben, wenn sie von den Kaufleuten gern, und ohne Verlust oder Abzug angenommen werden. Gleichergestalt bedeutet 5) in dem Actienhandel einer Compagnie, die Redensart Credit bekommen, daß sie in einem höhern Preise angenommen und gekauft werden, als sie bey ihrer ersten Errichtung gehabt haben. In solchem Verstande sagt man, daß z. E. die Actien der holländischen ostindischen Compagnie Credit bekommen, wenn sie in der Handlung um 2 und 4, oder auch wohl noch mehr pro Cent höher steigen, oder mehr gelten, als sie vorher gewesen sind. Figürlich bedeutet

deutet **Credit**, 6) Autorität, Ansehen, Macht, Vermögenheit; imgleichen die Gunst, worin man steht. Er steht bey Hofe in großem Credit, Fr. il a beaucoup de crédit à la Cour, d. er gilt viel bey Hofe.

Es gibt eigentlich dreyerley **Arten des Credits im Lande**. Es ist nähmlich 1) der Credit des Regenten und seiner Cassen an und vor sich selbst zu betrachten. Sodann ist 2) der öffentliche Credit des Landes hiervon zu unterscheiden. Und endlich 3) ist der besondere und allgemeine Credit unter Privatpersonen im Lande zu erwägen. Alle drey Arten des Credits müssen unter einer guten Regierung vollkommen Statt finden, wenn sie diesen Nahmen in der That verdienen, und der Umtrieb des Geldes und die Wohlfahrt des States wahrhaftig befördert werden soll.

Was den **Credit des Landesherrn in seinen Cassen** insbesondere anbetrifft, so kann derselbe nicht ausser Acht gelassen werden, ohne dem State den größten Schaden und Nachtheil zu zuziehen. Wie oft können sich nicht Vorfälle eräugnen, wo durch schleunige Aufbringung einer benöthigten Geldsumme, entweder der Stat aus besondern Nöthen und unglücklichen Umständen gerettet, oder besondere Vortheile für denselben erworben werden können, und wo es die Eil und das Geheimniß nicht gestattet, sich durch ausserordentliche Abgaben der Unterthanen, oder auf andere Art, zu helfen! Wie oft geschieht es nicht, daß durch Krieg und andere Unglücksfälle, oder durch übermäßigen Pracht, Verschwendung und üble Haushaltung, die landesherrlichen Cassen nicht allein ausgeleeret, sondern auch große Schulden gemacht worden sind, die nun bezahlet werden sollen, aber nicht bezahlet werden können! Wenn nun in solchen Fällen der Credit des Landesherrn und seiner Cassen ermangelt: so sieht es sehr betrübt und oft recht sehr gefährlich aus, zumahl, wenn auch der öffentliche Credit des Landes verloren gegangen ist, oder nicht viel

bedeu-

bedeuten und hinreichen will, die Privatpersonen im Lande aber sich in schlechten Umständen befinden, daß sie nicht helfen können. Man pflegt alsdann öfters auf Extremitäten zu verfallen, die allen guten Regierungs- und ameral Grundsätzen zuwieder sind, zumahl wenn unwissende oder ungewissenhafte Rathgeber hinzu kommen. Bey ermangelndem Credit sieht man sich in den Anstalten und Maßregeln zur Glückseligkeit und Aufnahme des gemeinen Wesens allenthalben gehemmet. Die leichtesten Mittel zu Beförderung der Manufacturen, Fabriken, Commercien und des gesammten Nahrungsstandes sind gleichsam versperret. An viele vortreffliche Unternehmungen, die zum wahren Besten des States gereichen würden, darf man nicht einmahl denken; weil dabey fast allemahl erfordert wird, daß sowohl Ausländer, als Einheimische, zu dem guten Treu und Glauben des Regenten und seiner Kammern, und an der pünctlichen Richtigkeit, womit sie ihre eingegangene Verbindlichkeiten, und ihre geleistete Versprechen in den Zahlungen, auf das genaueste erfüllet, ein vollkommenes Vertrauen haben müssen.

Man sieht hieraus, wie nothwendig es ist, daß ein weiser Regent sich in einem vollkommenen Credite zu erhalten suche; und wenn er solchen hat, so ist nichts so leicht, als bey allen Umständen und Bedürfnissen die erforderlichen Summen sofort aufzubringen. Es werden sich allemahl Gläubiger genug finden, die ihr Geld freywillig anbiethen werden, und man wird es so gar gegen mäßige Interessen erhalten können. Es kommt aber dieser Credit auf Treue, Glauben und Ehrlichkeit an, mit welcher der Regent und seine Kammercollegia in den besondern Geschäften und Contracten mit Privatpersonen verfahren; und es ist demnach leicht zu beurtheilen, wie übel diejenigen Kameralisten ihren Herren rathen, die, um denenselben einen Vortheil zu stiften, den landesherrlichen Pächtern, ihren Erben und andern Contrahenten, allerley Chicanen und Unbilligkeiten unter scheinbaren Vorwänden zufügen. Es hängt jedoch auch dieser Credit größten Theils von richtiger Zahlung der Interessen ab. Denn Fremde und Einheimische, die ihr Geld auf Zinse zu nutzen suchen, halten es so

lange für sicher, und begehren so lange keine Veränderung damit vorzunehmen, als die Interessen davon richtig fallen; folglich kann die Zahlung der Interessen ohne äussersten Nachtheil für den Credit des Regenten und die gesammte Wohlfahrt des States nicht unterlassen werden. Es trägt zu dem Credite des Regenten auch vieles bey, wenn es bekannt ist, daß eine gute und ordentliche Wirthschaft geführet wird, und das Finanz- und Kameralwesen in einer guten Einrichtung steht: so wie es einer Privatperson einen guten Credit macht, wenn man weiß, daß sie ein guter Wirth ist. Es ist nicht einmahl genug, daß ein Regent gemeinen guten Credit hat; es ist so gar nöthig, daß er Kaufmannscredit hat, und daß ein jeder großer Kaufmann und Wechsler auf seine Anweisung sofort wichtige Summen auszahlet, weil er versichert ist, daß mit der Wieder-Bezahlung stündlich eingehalten wird.

Unter den **öffentlichen Credit des Landes** pflegt man entweder den Credit des ganzen Landes bey auswärtigen Nationen, oder den Credit der Landstände und der Cassen, die unter ihrer Direction stehen, oder endlich den Credit einer großen allgemeinen Handlungsgesellschaft, und der Wechsel- und Leih-Banken, zu verstehen. Dieser öffentliche Credit ist einem Lande eben so nöthig. Denn, wenn die gesammte Nation, die Land-Stände, oder eine große Handlungsgesellschaft und die Banken, bey auswärtigen Völkern keinen Credit haben: so werden die auswärtigen Commercien, und folglich die inländischen Manufacturen, Fabriken und Gewerbe, welche auf den auswärtigen Debit großentheils ankommen, in schlechtem Zustande seyn; mithin wird auch die Nahrung und die Circulation des Geldes gänzlich danieder liegen. Die Haltung Treu und Glaubens, und die Vermeidung alles Betruges und aller Ungerechtigkeit gegen Ausländer, sind überhaupt die vornehmsten Mittel, den öffentlichen Credit zu erhalten. Insbesondere aber ist das sicherste Mittel, den Credit der Landstände aufrecht zu erhalten, ohne Zweifel, daß der Hof sich über ihre Cassen und Einkünfte keine Gewalt anmaßet, sondern nur Aufmerksamkeit hat, daß die Direction ihrer

Ange-

Angelegenheiten und ihrer Rechnungen ordentlich geführet werde. Wenn die Ordnung dabey vollkommen Statt findet, so werden auch die Interessen richtig bezahlet werden; und mehr ist zu einem vollkommenen Credite nicht nöthig. Die Erfahrung zeigt, daß in allen Ländern, wo dieses geschieht, die bey den Landständen stehenden Capitalien von den Gläubigern vorzüglich gesuchet, und als die vollkommenste Sicherheit angesehen werden. Der Credit der Handlungsgesellschaften hängt eines Theils von dem Plane, worauf sie gegründet sind, andern Theils aber von einer weisen und redlichen Direction und Einrichtung ab. Der Stat muß ihren Credit auf alle Art und Weise aufrecht zu erhalten suchen, weil durch deren Verfall inn- und ausserhalb Landes ein Mißtrauen erreget wird, wodurch es hernach sehr schwer wird, neue dergleichen Handlungsgesellschaften zu Stande zu bringen. Der Credit der Banken endlich beruhet auf einer überaus großen und in die Augen fallenden Ordnung, und daß die Wechselbanken es an der Zahlung, die Leihbanken aber es an Bezahlung der Interessen auf dem Punct der Verfallzeit, oder auf die Präsentation der Bancopapiere, niemahls ermangeln lassen. Man muß also alle Mittel und Maßregeln anwenden, damit diese Banken durch Verlierung ihres Credits nicht in Verfall gerathen.

Der **besondere Credit im Lande** ist derjenige, den eine jede Privatperson, sie mag Gewerbe oder Commercien treiben, oder nicht, vor sich selbst hat; und er gründet sich nicht allein auf die gute Meinung, die er von dem Zustande seines Vermögens, von seinem Fleiße, Geschicklichkeit und Redlichkeit, Andern beyzubringen gewußt hat, sondern auch auf die Beschaffenheit der Gesetze und anderer Maßregeln, welche die Regierung zu Aufrechthaltung des besondern Credits eingeführt hat. Aus denen Meinungen aber, die man von allem Credite der Privatpersonen eines Landes, und insonderheit der

Kauf-

Kaufleute, gefasset hat, erwächst der **allgemeine Credit**. Dieser ist also nichts anders, als die gute Meinung, die man von den Kaufleuten und andern Privat-Personen eines Landes hat, wegen des ihnen anvertrauenden Geldes und Güter, sowohl in Ansehung des guten Zustandes ihres Vermögens und ihrer Redlichkeit, als auch in Ansehung der guten Gesetze und Anstalten zu Aufrechterhaltung des Credits, völlig gesichert zu seyn. Dieser besondere Credit im Lande ist es vornehmlich, worauf es in der Circulation des Geldes am meisten ankommt. Denn, wenn die vermögenden Personen im Lande ihr Geld und Güter, aus Besorgung des Verlustes, niemand anvertrauen wollen, und folglich den Gewerbe-treibenden Personen die vornehmsten Mittel dazu ermangeln: so muß die Nahrung und der Umtrieb des Geldes nothwendig in schlechtem Zustande seyn. Die **Mittel, diesen besondern und allgemeinen Credit zu erhalten**, kommen sämmtlich auf die Bequemlichkeit und Sicherheit an, womit vermögende Personen ihre Gelder ausleihen können, und auf gute Gesetze und Anstalten, die in dieser Absicht gemachet werden.

Das erste und hauptsächlichste Mittel zur Aufrechterhaltung des besondern und allgemeinen Credits, sind wohl ohne Zweifel gute Gesetze. Diese Gesetze müssen die Schuldner, welche ihrer Schuld geständig, oder derselben durch ausgestellte Documente, oder durch andere zureichende Beweise, genugsam überführt sind, ohne alle Verzögerung und weitläuftige Processe, und im Nothfalle durch strenge Zwangsmittel, zur Bezahlung anhalten. Diese unparteyische und schleunige Handhabung der Gerechtigkeit muß nicht allein bey Wechsel-Briefen, sondern auch in allen andern Schuldsachen, wo klare Briefe und Siegel vorhanden sind, Statt finden. Doch muß sich diese Strenge der Gesetze nur auf Kaufleute, Fabrikanten und solche Personen erstrecken, die wirklich Gewerbe treiben; denn bey andern Personen

wird solches zur Aufrechterhaltung des Credits gar nicht erfordert, und stimmet auch mit der bürgerlichen Freyheit, und dem Endzwecke der bürgerlichen Gesellschaft, sehr wenig überein. Vor allen Dingen aber werden strenge Gesetze wieder die muthwilligen, und durch die Verschwendung oder unordentliche Wirthschaft, oder aus Bosheit und Vorsatz verursachten Bankerotte (s. Th. III, S. 515, fgg.) erfordert. Boshafte und vorsetzliche Bankerottier verdienen, nach Beschaffenheit der Umstände, mit harter Leibes- und Lebensstrafe beleget zu werden; wie denn dergleichen Strafe wirklich in verschiedenen (und insbesondere auch den preußischen) Landesgesetzen darauf gesetzt ist.

Diejenigen aber, welche durch offenbare Verschwendung, Hochmuth und unordentliches Leben, ein Falliment machen, sollten, wenn sie nicht ebenfalls eine Leibesstrafe verdienen, wenigstens in immerwährender Verachtung gehalten, und niemahls wieder zugelassen werden, Handlung oder Gewerbe zu treiben. Allein, man pflegt nicht allein solche Falliten, sondern sogar auch vorsetzliche Bankerottier, die gemeiniglich vor den Ausbruch des Bankerots ein gutes Vermögen bey Seite zu bringen suchen, wovon sie hernach reichlich leben können, für ehrliche Leute passiren zu lassen, die wohl noch dazu diejenigen, die ihnen Vorwürfe machen, von den Richtern bestrafen lassen können; ja, man geht öfters so weit, daß man solchen Leuten Ehrentitel und Bedienungen gibt, weil man glaubt, daß man selbige, da sie Kaufleute gewesen sind, in Manufactur- und Commercien-Sachen gebrauchen könne. Hingegen verdienen diejenigen, welche durch erweisliche Unglücksfälle ausser Stand gesetzet werden, ihre Gläubiger zu befriedigen, ein wahres Mitleiden; und da sollte man bey solchen nahen Falliments, in Betrachtung der schädlichen Folgen für das Land, alle mögliche Mittel anwenden, dieselben zu verhüten, ja zuweilen, nach vorgängiger Einsicht der Bücher, und be-

fundener

fundener Beschaffenheit, thätige Unterstützungsmittel nicht versäumen. Man hat Beyspiele, daß, zu Verhütung eines großen bevorstehenden Bankerotts, die Zahl-Woche der Messe ausdrücklich verlängert worden, weil Hoffnung vorhanden war, daß dem Schuldner beträchtliche Geldsummen eingehen würden. Die Gesetze dürfen auch den Wucher und die wucherlichen Contracte nicht ausser Acht lassen, als welcher dem Credite äusserst nachtheilig ist.

Hiernächst beruhet die Aufrechterhaltung des Credits gar sehr auf den Maßregeln und Anstalten, welche eine weise Regierung zu ergreifen weiß, um die Privatpersonen, und insonderheit diejenigen, welche Handel und Gewerbe treiben, vor den Unglücksfällen in Sicherheit zu setzen. Die Unglücksfälle setzen öfters auch die ehrlichsten Schuldner wieder ihren Willen ausser Stand, ihre Schulden bezahlen zu können. Wenn aber gleichwohl die Gläubiger dadurch um ihr Geld kommen, so werden sie ungemein mißtrauisch und furchtsam, und wollen, aus großer Vorsichtigkeit, übermäßige Versicherungen haben, wodurch folglich der Credit im Lande sehr leidet; oder man wird die Capitalien, wo man sie nicht gar müßig liegen lassen will, lieber ausser Landes senden, wo wieder die Unglücksfälle bessere Anstalten gemacht sind; wodurch alsdann der Umlauf des Geldes im Lande leidet. Man muß also dergleichen Anstalten nicht unterlassen. Hierher gehören die Anstalten wieder die Theurung, und die Anlegung wohlversehener und gut eingerichteter Magazine; ferner die verschiedenen heilsamen Assecuranzanstalten wieder Feuer- Hagel- und Wetterschaden, gegen Ueberschwemmungen, Viehsterben, und dergleichen Unglücks-Fälle mehr; s. Th. II, S. 577, fgg.

So wie die Wechsel- und Leih-Banken den öffentlichen Credit des Landes befördern, wie oben, S. 429 angemerket worden: so thun sie auch ein gleiches in Ansehung des besondern Credits. Personen von großem Ver-

Vermögen ist es allemahl viel bequemer, wenn sie ihr Geld auf einmahl in großen Summen ausleihen können, als wenn sie sich mit vielen einzelen Gläubigern bemühen sollten. Es ist demnach eine Bank in einem beträchtlichen und wohleingerichteten State fast unumgänglich nöthig. Ich werde nachher, bey Gelegenheit des Kaufmanns-Credits, wieder davon sprechen. Auch dienen die Grund- und Hypothekenbücher sehr zur Beförderung des Credit-Wesens, indem dadurch den Gläubigern vollkommene Sicherheit verschaffet wird. Siehe auch weiter unten den Art. **Schlesisches Credit-System.**

Hrn. v. Justi Policeywissenschaft, I B. 1 Abschn. 25 Hauptstück. Eben Dess. Cameralwissenschaft, I Th. 2 Hauptst. 2 Abtheil. 2 Abschn. und II Th. 1 B. 3 Abth. 2 Abschn.

Hrn. H. C. R. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II Th. S. 124, fgg.

Von dem Umlauf und dem Credit, s. den I Th. der aus dem Franz. übers. Sammlung von Aufsätzen, die größtentheils wichtige Puncte der Staatswirthsch. betreffen (von Hrn. Pinto aus Amsterdam), Liegn. und Lpz. 1776, gr. 8. S. 29, fgg.

Ich komme nunmehr auf den **Kaufmanns-Credit,** d. i. den Privat- oder besondern Credit, der einem jeden Handelsmanne nützlich, ja selbst nothwendig, ist. Dieser Credit ist verschieden, und besteht darin: 1) Daß man einer Person Gelder zu einem willkürlichen Gebrauche leihet, es sey nun gegen die Verpfändung eines Theiles, oder aller seiner Güter, auf kurze oder lange Zeit. Dieses kann nur ein halber Credit genannt werden. 2) Wenn man jemand gegen eine Schuldverschreibung, oder gegen dessen Wechselbrief, auf eine gewisse Zeit Gelder vorschießt. Dieser Credit ist bey den Handelsleuten sehr gebräuchlich. 3) Wenn ein Handelsmann von einem Ausländer Waaren verschreibt, und dafür auf sich, oder auf einen Andern, die Gelder ziehen läßt, oder Wechsel-Briefe einzuschicken verspricht, da inzwischen die Waare gleich abgesandt wird, ehe der Absender noch weiß, ob seine Wechselbriefe bezahlt werden, oder ob die versprochenen Rimessen einkommen werden. Alle andere Arten

des Credits können in diesen dreyen begriffen werden. Der letztere Credit ist indessen der nothwendigste und vornehmste, da ohne denselben keine Handlung getrieben werden kann, oder man müßte Waare und Geld jedes Mahl gegen einander ausliefern, welches heut zu Tage nicht thunlich, und bey dem Wechselhandel gar nicht möglich ist.

Auf die Erhaltung des Credits zielen beynahe alle Handlungen eines redlichen und Ehre liebenden Mannes. Bey dem Credit sind folgende zwo Hauptregeln zu beobachten:

1. **Der Darleiher muß vorsichtig seyn, damit er sein Geld nicht ausleihe, ohne zu wissen, ob und wie er es wieder werde empfangen können.** Ist es ausserhalb, daß jemand Credit verlanget, den man nicht genau kennt, so muß man sich nach dessen Umständen bey einem glaubhaften Bekannten erkundigen, und hierbey auch darauf sehen, daß kein Nahrungsneid, noch sonst eine persönliche Abneigung, bey demjenigen obwalte, den man um Rath fragt. An Einheimische ist es besser, als an Ausländer borgen; man kennt sie besser, und kann aus ihrer Aufführung einiger Maßen schließen, wie weit denselben zu trauen ist. Es ist ferner sicherer, an Leute vom Mittelstande, als an hohe Personen zu borgen; wenn man diese anklagen muß, so ist solches mit mehrern Schwierigkeiten verknüpft; und es fehlt denselben selten an Gelegenheit, sich zu rächen. Die Klugheit setzt bey jedem Geschäfte die Absicht eines Gewinnes voraus, und nie wird sie große Vortheile suchen, wenn man sich nicht in dem Stande befindet, einen großen Verlust ertragen zu können.

2. **Man muß sich auf den guten Glauben, die Treue und Redlichkeit des Debitors oder Schuldners verlassen können.** So lange auf die Erfüllung der Gesetze gehalten wird, sind Treue und Redlichkeit annehmliche Sicherheiten. Das Verbrechen ist dennoch leicht, und würde noch öfter begangen werden, wenn nicht ein jeder den Nutzen eines guten Nahmens, und des daraus fließenden Credits, zu erkennen wüßte. Der kleine Haufen der Betrieger ist theils bekannt, theils wird er durch die Gesetze im Zwang gehalten; und diejenigen, die ohne ihr Verschulden dahin gebracht werden, Andern einen Schaden zu zufügen, gehören nicht in diese Classe.

Aus dem Wechselhandel kann man den besten Begriff von dem großen Nutzen und von der Nothwendigkeit des Credits ersehen. Alle Wechselbriefe sind gleich-

sam

sam Creditbriefe, vermittelst deren der eine den andern bezahlt, gleich als ob es mit barem Gelde geschähe, da doch die Wechselbriefe keinen reellen Werth haben, so lange sie nicht acceptirt sind, und auch dann, wann sie angenommen worden, noch ungewiß ist, ob sie bezahlt werden. Es ist also der Credit, oder das Vertrauen, welches einer in den andern setzt, das Mittel, wodurch einem solchen Papiere eine Gültigkeit beygeleget wird, die in demselben nicht wirklich ist.

Dem Credit ist die so nützliche Erfindung und die Fortdauer der Banken zuzuschreiben. Alles, was in einer Bank verrichtet wird, gründet sich einzig und allein auf das Zutrauen; und dieses gibt den Handelsleuten Gelegenheit, die Bezahlungen, die sie zu leisten oder zu empfangen haben, auf eine bequeme Art zu verrichten. Die Bancozettel laufen in dem Lande um, und dienen den Menschen, die keine Wissenschaft von den Wechselbriefen haben, anstatt baren Geldes, unterdessen daß die Bank ihren Nutzen in dem Umlaufe solcher Papiere findet. Der Umlauf gründet sich allein auf das Vertrauen, daß ein solcher Zettel eine sichere Einlösung zu erwarten hat, wann er bis in die Bank zurück läuft. Die Banken befördern und erleichtern also durch den Credit den Umlauf der Gelder, und sind gleichsam die Cassen aller derjenigen, welche Rechnungen in den Büchern der Bank haben.

Der Credit, den eine Person gegen bloße Verschreibungen oder gegen Wechselbriefe erhält, kann von größerm Umfange seyn, als derjenige, der sich auf Hypotheken oder Unterpfänder gründet. Diese können bey einem wahren Handelsmanne, der seinen Reichthum zur Betreibung seiner Handlung anwendet, so beträchtlich nicht seyn, daß sich große Summen darauf aufnehmen lassen. Der Credit aber, welcher sich einzig und allein auf das Vertrauen gegen die Person gründet, ist weit unbeschränkter. Er fordert keine andere Sicherheit, als einen ordentlichen Lebenswandel, fleißige

Betreibung der Geschäfte, und den Character eines aufrichtigen und redlichen Mannes; und dieses sind die besten Hypotheken. Wer in dem Besitze eines guten Nahmens ist, den man dadurch erlanget, dem wird es nie an Credit fehlen; ihn zu unterhalten, ist leicht, wenn man die Regeln der Klugheit und insonderheit eine vernünftige Vorsichtigkeit nie aus den Augen setzt. **Der Credit eines Mannes hängt von seinem Wohlstande ab.** Die Sparsamkeit kann denselben sehr befördern; sie ist eine Tugend, die allen Menschen heilsam, insonderheit aber angehenden Kaufleuten nothwendig ist, und vornehmlich solchen, die wenig Vermögen besitzen. Die ersten Jahre sind diejenigen, da sich bey einer alsdann gemeiniglich kleinen Haushaltung am leichtesten etwas ersparen läßt. Gelder, die im Anfange verdienet werden, versichern den Wohlstand im Alter; sie geben das Mittel ab, die Unternehmung zu vergrößern, mehr zu verdienen, und dann kann man nach und nach mit den Ausgaben nach dem Verhältnisse des jährlichen Gewinnes steigen. Ein Stat begeht einen großen Fehler, wenn derselbe in Friedenszeiten nicht bedacht ist, Schätze zu sammlen, und bey entstehendem Kriegen Schulden machen, und denselben mit fremden Geldern führen muß; er wird innerlich schwach werden, wenn er nicht gar zu Grunde geht. Diese Statsmaxime läßt sich nicht minder auf den Bürger anwenden. Diejenigen irren, die da glauben, Pracht und Praleren erwerbe den Credit. Der Ruhm wird größer, und das Zutrauen leichter zu erlangen seyn, wenn von einem Handelsmanne gesagt wird: Er treibt ansehnliche Geschäfte, und ist kein Verschwender, als wenn es heißt: Er führt einen großen Stat, und treibt wenig Handlung.

Dasjenige, was durch die Sparsamkeit gesammlet wird, muß durch den Fleiß nutzbar gemachet werden. Der Fleiß äussert sich aber nicht darin, auf einmahl große Geschäfte anzufangen, sondern vielmehr, wenn man die-

jenigen,

jenigen, die man zu treiben gedenkt, mit Ordnung und Nachdruck führet. Doch aber müssen alle Unternehmungen, ehe man zur Ausführung schreitet, mit Klugheit überdacht werden. Eine einzige Unbesonnenheit, die sich in den Geschäften darthut, kann dem Credite schon einen Stoß beybringen, welcher schwer zu verschmerzen ist; und man muß dann nicht selten zu unangehmen Mitteln schreiten, den Schaden zu heilen. Sehr unverantwortlich ist es, bey schlechten Umständen und abnehmendem Credit, sich durch eine Heurath zu helfen suchen. Nur selten erreicht man seinen Endzweck; und ist es nicht besser, wenn jemand einmahl schlecht stehet, sich allein unglücklich zu sehen, als eine unschuldige Person zur Mitgenossinn eines vor Augen liegenden Verderbens zu machen?

Nach den Regeln der Klugheit, soll man vorzüglich mit Menschen handeln, die selbst in gutem Credit stehen. Muß man nach dem Laufe der Geschäfte an dieselben borgen, so ist die Forderung sicher; kauft man Waaren von denselben, so können sie diese wohlfeiler als Andere verkaufen, und leichter borgen, oder einige Zeit auf die Bezahlung warten, wenn es die Umstände erfordern. Ihren ehrlichen Nahmen zu erhalten, werden sie den Betrug scheuen, den ein anderer, der sich erst zu bereichern suchet, vielleicht als ein erlaubtes Mittel dazu ansieht. Und eben der Handel und der Umgang mit Menschen, die in gutem Rufe stehen, vermehren den Credit, insonderheit wenn es redliche Freunde sind. Ihr bekannter guter Character wird ihrer Recommendation Nachdruck geben, und auch dadurch können sie so nutzbar werden als bare Gelder.

Zur Erhaltung eines erworbenen Credits, und so auch zur Erlangung desselben, ist rathsam, daß man nicht zu viel auf Zeit kaufe. Wenn solches bekannt wird, so schmählert es den Credit sehr, und die Interessen machen die Waaren theurer, als sie seyn sollten. Hier-

zu kann noch die Gefahr kommen, daß die Gläubiger alle, oder ein Theil davon, zugleich bezahlt seyn wollen; alsdann müssen die Waaren für halbes Geld verkauft oder versetzt werden, um Geld zu machen; und wird dieses ruchtbar, so ist es um den Credit geschehen.

May Einleit. in die Handlungswissenschaft, 1 Th. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. S. 216, fgg.

Vom Credit, s. das 18 und 43 St. der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Credit-Briefe, Fr. Lettres de Crédit, sind Briefe, welche die Banquiers oder Kaufleute gewissen Personen, auf welche sie sich verlassen können, zustellen, und wodurch sie dieselben bey ihren Correspondenten an entlegenen Orten recommandiren, daß man ihnen allezeit offene Casse halten, und gegen Vorzeigung ihrer Handschrift und Siegel, imgleichen eines Reverses, oder unter was für einer Bedingung es sey, entweder mit einer gewissen Geldsumme, oder auch überhaupt mit Allem, was dieselben nöthig haben oder verlangen könnten, an die Hand gehen möge. Im letztern Falle nennt man dergleichen Creditbriefe **offene Wechsel.**

Die Creditbriefe haben, ob sie zwar an und für sich keine Wechselbriefe sind, gleichwohl mit diesen einerley Privilegien und rechtliche Vorzüge, jemanden zur Wiederbezahlung der, Kraft selbiger, empfangenen Summen zu nöthigen. Bey so gestalten Sachen ist gar viel daran gelegen, (absonderlich, wenn die Ordre zu zahlen uneingeschränkt ist,) diejenige Person genau zu kennen, der man dergleichen Brief aushändiget, weil es sonst gar leicht geschehen kann, daß sie, wenn sie ein unordentliches Leben führt, eine stärkere Summe aufnimmt, als es des Briefes Gebers Vermögen verstattet. Daher es auch allemahl besser gethan ist, so viel möglich, eine gewisse Summe zu bestimmen, damit man genau wisse, wozu man sich verbindlich gemacht hat. Ferner ist hierbey zu beobachten, daß man seinen Correspondenten, welche die Gelder verschaffen sollen, von der Abreise der Person, die sie empfangen soll, Nachricht gebe, und ihnen dieselbe zugleich nach ihrer Leibesgestalt auf das genaueste, oder aber ein gewisses unter ihnen bestimmtes Wort, welches der Ueberbringer der Briefe zu sagen hat, beschreibe; immaßen es sich wohl fügen kann, daß, wenn etwa diese Person unterweges getödtet,

und

und der Creditbrief geraubet würde, sich hernach ein Anderer an ihrer Statt damit meldete, Gelder ausgezahlt zu bekommen. Kurz, man hat alle Vorsicht zu gebrauchen, damit alle Zufälle, die sich eräugnen können, vermieden werden, und die Correspondenten sicher gehen können.

Credit-Casse, Fr. Caisse de credit, heißt, insonderheit in Paris, eine Casse, die zum Behuf auswärtiger Kaufleute, welche der Stadt Paris Wein oder andere Getränke zuführen, angelegt ist. Bey dieser Casse können sie allemahl den benöthigten Credit finden, wenn solcher nicht die Hälfte des Werthes der zugeführten Weine oder Liqueurs übersteigt.

Von der eigentlichen Beschaffenheit und Einrichtung dieser Casse, s. Savary Dict. univ. de Comm. Th. I, S. 664, fgg.

Credit-Commission, siehe unter Schuldenwesen.

Credit-System. (Schlesisches) Der letzte Krieg, welcher im J. 1756 seinen Anfang genommen, und nächst unserm Vaterlande keine deutsche Provinz härter als Schlesien betroffen hat, die Münzveränderungen, und andere Nebenursachen, veranlaßten, nach dem im J. 1763 wieder hergestellten Frieden, den Bankerott verschiedener im größten Credit gestandener Gutsbesitzer, welche auf einmahl zu zahlen aufhörten, und bey deren Concurs selbst viele gerichtlich versicherte Gläubiger leer ausgingen, weil, durch die Verwüstungen des Krieges, die Güter im Preise gefallen waren, und man sich vielleicht auch mit Ertheilung der Consense darauf, etwas zu willig hatte finden lassen. Die Capitalisten fingen daher an, bey Ausleihung ihrer Gelder sehr mißtrauisch zu werden; sie adressirten sich an Advocaten, um sich durch deren Rath und Gutachten vor ähnlichem Verlust zu decken; diese zogen dadurch den ganzen Geldverkehr in der Provinz an sich; und bald kam es so weit, daß niemand, selbst bey der vollkommensten Sicherheit, die nöthigen Capitalien erhalten konnte, wenn er sich nicht vorher mit dem Advocaten oder Proxeneten auf eine für ihn höchst lästige Art abgefunden hatte.

te. Die durch dergleichen Wucher und Douceurs ausgesogenen Schuldner kamen mit jeder Versur, zu der sie die List und Gewinnsucht solcher Geldmäkler nöthigten, ihrem Untergange um einen Schritt näher; die Bankerotte vermehrten sich, und in eben der Proportion wuchs auch das Mißtrauen der Capitalisten, dergestalt, daß viele von ihnen ihr Geld lieber in den Kasten verschließen, als sich der Gefahr eines besorglichen Verlustes an Capital und Zinsen, wo nicht ganz, doch zum größten Theile, aussetzen wollten. Durch diesen Verfall des Credits, war die Circulation des Numeraire im Lande dergestalt gehemmt, daß der Besitzer des ansehnlichsten Landgutes, bey der Aufkündigung einiger wenigen tausend Reichsthaler, aus seinem Eigenthume geworfen, und ein Opfer von der Strenge des Rechtes, oder ein Raub des Wuchers und der Habsucht, zu werden Gefahr lief.

Diesem täglich weiter um sich greifenden Uebel konnte nicht anders abgeholfen werden, als durch die Wiederherstellung des Credits; und diese zu erreichen, ward das dermahlige Landschaftssystem etablirt. Dieses System beruhet auf einer Verbindung sämmtlicher Stände, vermöge welcher dieselben auf die Güter ihrer Mitglieder bis zur Hälfte des wahren, nach zuverlässigen Grundsätzen bestimmten, Werthes derselben, gewisse privilegirte Pfand-Verschreibungen oder so genannte Pfand-Briefe ausfertigen, welche an und für sich Specialhypotheken auf die darin verschriebenen Güter sind, vor diesen aber den Vorzug haben, daß das Universum die Sicherheit garantiret, dem Inhaber eines solchen Pfandbriefes die davon fallenden Interessen halbjährig accurat und ohne alle Kosten bezahlt, ihm das Capitel auf jedesmahliges Verlangen mit klingendem Gelde realisirt, und dagegen die Rücksicherheit in dem verpfändeten Gute selbst findet. Der Inhaber eines solchen Pfandbriefes hat also mit dem Debitore privato und Besitzer des darin verschriebenen Fundi gar nichts zu thun; er hat nicht nöthig, ihn,

wenn

wenn er mit Zahlung der Interessen säumig ist, durch die mit vielen Weitläuftigkeiten und Unkosten verknüpfte richterliche Hülfe zu seiner Schuldigkeit bringen zu lassen; er risquirt niemahls, in einen Concurs verwickelt zu werden; sondern, er hält sich wegen Capital und Zinsen lediglich an das Universum, welches ihm dafür haften, und für seine Befriedigung unentgeldlich Sorge tragen muß.

Die eigentlichen Grundsätze und die Einrichtung dieses Creditsystems, sind in der an den Etatsminister von Carmer unterm 29 August 1769 erlassenen Cabinetsordre auf das deutlichste entwickelt, und die Wichtigkeit der Sache erfordert, daß ich gedachte allerhöchste königliche Cabinetsordre hier wörtlich einrücke, zumahl da dieselbe in der gewöhnlichen Edictensammlung nicht befindlich ist.

Königliche Cabinets-Ordre, die Wiederherstellung des Landschaftlichen Credits betreffend.

Mein lieber Etatsminister v. Carmer! Da Ich wahrgenommen, daß der bey dem Schlesischen Landadel sich äussernde Geldmangel hauptsächlich von dem Verfall des Credits herrührt, daher aber vorzüglich der unproportionirten Verpfändung der Landgüter, und den Weitläuftigkeiten und Kosten, in welche die Creditores bey entstehenden Concursen verwickelt werden, zuzuschreiben sey: so habe Ich, um diesem Uebel aus dem Grunde abzuhelfen, und sowohl den gemeinen Landescredit, als den Credit eines jeden Particuliers, auf eine solide Art zu retabliren und auf alle künftige Zeiten zu befestigen, Mich resolviret, Meine getreue Schlesische Stände in eben die vortheilhafte Verfassung zu setzen, in welcher Meine Churmärkische Landschaft ihren Credit und gemeinschaftliches Wohl bisher unterhalten und befördert hat. Ich will also, daß die Stände eines jeden Fürstenthums unter sich, und sodann sämmtliche Fürstenthümer zusammen in Verbindung treten, und ein gemeinschaftliches Landes-Collegium etabliren, welches alles, was zur Erhaltung des öffentlichen

Credits erforderlich ist, respiciren, und nach besten Vermögen frey und ungehindert betreiben möge.

Die Grund- und Hypothekenbücher mögen zwar nach der alten Landesverfassung ferner unter der Aufsicht und Direction der Regierungen verbleiben, und das gesammte Hypothekenwesen auf den bisherigen Fuß fortgeführet werden. Es sollen aber diese Collegia ohne Zuziehung, Genehmigung und Unterschrift der Fürstenthums- oder Kreis-Bevollmächtigten, zu deren District das zu verpfändende Gut gehört, keine zum Cours bestimmte Pfand-Briefe ausfertigen.

Unter denen zum Cours bestimmten Pfandbriefen verstehe ich diejenigen Hypotheken-Instrumente, welche unter der Garantie der Landschaft künftig bey Güter-Käufen, Capital-Zahlungen und andern dergleichen Fällen, nach dem Beyspiel der ehehin in dem Fürstenthum Schweidnitz und Jauer gewöhnlich gewesenen ledernen Briefe (*) genommen und gleich dem baren Gelde circuliren werden.

Wenn jemand dergleichen ledernen Pfandbrief auf sein Gut stellen lassen will, so muß er sich zwar, wie bisher gewöhnlich, bey den Regierungen melden; diese aber müssen desselben schriftliches Gesuch, mit Beyfügung eines Extracts aus den Hypothekenbüchern, dem Ausschuß des Fürstenthums oder Kreises, unter welchen das zu verpfändende Gut gehöret, zur nähern Untersuchung communiciren.

Die Untersuchung, auf welche es hauptsächlich ankommt, hat eigentlich nur den Werth des zu verpfändenden Gutes zum Vorwurf. Denn, was sonst schon für Schul-

*) Diese Briefe wurden wegen ihrer Ausfertigung auf Pergament also genannt, und waren nichts anders, als von den Landes-Aemtern oder Regierungen besonders consentirte Hypotheken-Instrumente. Sie hatten vor den gewöhnlichen Pfandverschreibungen nur dieses zum voraus, daß solche, bey Vertretung des Collegii, niemahls über die Hälfte des Werthes, wofür das Gut gekauft worden, ausgefertiget werden durften, und daß es eben aus diesem Grunde etwas ganz unbekanntes war, einen solchen ledernen Brief bey entstandenem Concurs leer ausgehen zu sehen. Sie erhielten übrigens zwar die Interessen auch während dem Concurs; allein, von dem Beytrage zu den diesfälligen Kosten waren sie nicht ausgeschlossen.

Schulden, *Cautiones* und *Onera* auf demselben haften, constiret mit Zuverlässigkeit aus den Hypothekenbüchern. Ob nun zwar in diesen Büchern auch das letzte Kauf-*Pretium* aufgeführet wird, so beweiset dasselbe doch nicht allemahl den wahren Werth eines Gutes, und also ist es zur Sicherheit der gemeinen Landschaft, welche dergleichen Pfand-Briefe garantiret, nothwendig, daß sie sich davon durch eine genaue Taxe vollkommen überzeuge.

Die in dieser Absicht aufgenommenen Taxen müssen nicht, wie bisher, willkürlich, sondern nach gewissen in jedem Kreise besonders festzusetzenden *Principiis* gefertiget werden.

Weil die Landschaft eines jeden Fürstenthums für die Sicherheit ihrer Pfandbriefe stehen, und also selber beurtheilen muß, wie hoch sie ihre Güter taxiren könne: so überlasse ich den Ständen eines jeden Kreises und Fürstenthums, die in diesem Stücke erforderlichen *Principia* zu reguliren und festzusetzen. Es müssen sich aber sämmtliche Fürstenthümer fördersamst darüber vereinigen, ob sie, in ihren Taxen und Pfandbriefen, das nach dem Münz-Fuß *de Ao.* 1764 ausgeprägte Courant, oder aber die in dem Banco-Edict bestimmten Pfunde annehmen und zum Grunde legen wollen.

Die wirkliche Ausfertigung der ledernen Pfandbriefe soll jährlich zweymahl, nähmlich *Termino* Weihnachten und Johannis, in Gegenwart des Fürstenthums-Deputirten, bey der Oberamtsregierung eines jeden Departements vorgenommen werden.

Die Landschaft muß, ihrer eigenen Sicherheit wegen, mit den unter ihrer Garantie ausgefertigten Pfandbriefen die Hälfte des wahren Werthes der zu verpfändenden Güter nicht übersteigen; auch des bequemern Verkehrs und der Interessen-Zahlung halber, die Pfandbriefe nicht leicht unter 20, und nicht über 1000 Rthlr. ausfertigen lassen.

Bey Ausfertigung der privilegirten Pfandbriefe muß ein beständiges und allgemeines Formular zum Grunde gelegt, sämmtliche Pfandbriefe, wie solche zu diesem oder jenem Gute gehören, nach der Zeit ihrer Ausfertigung numeriret, von den anwesenden Commissariis unterschrieben und besiegelt, überhaupt aber mit möglichster Behutsamkeit gegen alle Verfälschungen expediret werden.

Das

Das Pergament, auf welches die Pfandbriefe gefertiget werden, muß zugleich so vielen Raum haben, daß auch das Datum der Interessen=Zahlung durch mehrere Jahre darauf vermerkt werden könne. Die expedirte Pfandbriefe müssen sowohl in das Hypothekenbuch, als in das landschaftliche Register, eingetragen, und, daß diese Intabulation wirklich geschehen, auf dem Pfandbriefe selber vermerket werden.

Dergleichen Pfandbriefe werden von dem Besitzer des verpfändeten Gutes der Landschaft mit 5 pro Cent verzinset; die Stände eines jeden Kreises müssen, in Ansehung der von ihnen ausgefertigten privilegirten Pfandbriefe, für die Einziehung und Abführung der Interessen sorgen; und Ich will geschehen lassen, daß sie sich, zur Ersparung der Kosten, der in Meinem Solde stehenden Kreisamtsbedienten, in so fern solches ohne Nachtheil ihres bisherigen Dienstes geschehen kann, mit gebrauchen mögen.

Der Inhaber eines Pfandbriefes hat also mit dem Besitzer des ihm *specialiter* verpfändeten Gutes nichts zu thun, sondern muß sich, seiner zu fordern habenden Interessen halber, schlechterdings an die Kreis= oder Fürstenthums=Casse halten, welche auch allein die Interessen zu erheben, das Recht hat. Sollte diese mit Abführung der Interessen nicht gebührend folgen: so muß die in Breslau zu etablirende Haupt=Landschafts=Commission dieselbe mit allem Ernst zu besserer Ordnung anhalten, und *eventualiter* selber denen *Creditoribus*, auf Kosten des *morosen* Kreises, Satisfaction leisten; wie Ich denn auch Meine Regierungen und den zu ernennenden Landschafts=Präsidenten, darauf zu halten aufs nachdrücklichste beordern werde. Es versteht sich übrigens von selbst, daß dergleichen extraordinäre Kosten, welche durch den Verzug der Interessen=Zahlungen verursachet werden, zuletzt dem oder denjenigen Kreis=Einsassen, welche mit ihren Interessen in Rückstand verblieben sind, zur Last fallen; und haben die Interessen und Kosten, in dergleichen Fällen, mit dem Capital einerley Recht uud Priorität auf das verpfändete Gut.

Die zur Landschafts=Casse deputirte *Commissarii* sollen das Recht haben, sogleich nach Ablauf des zur Interessen=Zahlung bestimmten Termins, den *morosen Debitorem*,

durch Verfügung der Sequestration auf den verpfändeten *Fundum*, zur Zahlung anzuhalten.

Damit aber die Landschaft von den abnehmenden Vermögens-Umständen, oder der schlechten Wirthschaft ihrer Kreis-Einsassen in Zeiten unterrichtet, und in Beobachtung ihrer Pflichten zur Sicherheit des Publici nicht behindert werde: so sollen alle Real-Executiones, welche von Seiten der Landes-Collegiorum gegen den Besitzer eines der Landschaft verpfändeten Gutes decretiret worden, den Kreis-Deputirten zur Vollstreckung aufgetragen werden; diese aber müssen die denen Land- und Justizräthen vorgeschriebene Legalitäten dabey auf das genaueste beobachten.

Bey entstehendem Concurs über das Vermögen des Besitzers eines der Landschaft verpfändeten Gutes, bleibt die Landschaft in der Possession und Administration desselben, und darf, ehe sie ihrer Interessen wegen befriedigt ist, *ad massam Concursus* nichts verabfolgen lassen.

Es versteht sich aber von selbst, daß die Landschaft oder Kreis-Deputation, während ihrer Administration des verpfändeten Gutes, ordentliche Rechnung führen, solche gehörig ablegen und justificiren, auch bey entstandenem Concurs das Erforderliche mit der Regierung, wo der Proceß schwebet, concertiren müsse.

In Fällen, wo die Execution oder Sequestration von der Landschaft selber veranlasset worden, wird die Rechnung dem *Debitori* bey der Landschaft, in Fällen aber, wo die Execution von der Regierung verordnet worden, wird auch bey der Regierung die Rechnung abgelegt.

Weder der *Creditor*, welcher dergleichen privilegirte Pfandbriefe in Händen hat, noch auch die Landschafts-Casse, welche jenen vertreten muß, sollen jemahl in den Concursproceß verwickelt werden. Es ist auch deren Adcitation unnöthig, weil das Quantum der auf dem Cride-Gut haftenden privilegirten Schulden, und des davon zu prästirenden halbjährigen Interessen-Betrages schon durch die Hypothekenbücher sattsam bekannt und justificirt ist.

Die Landschaft trägt daher auch zu den Commun-Kosten nichts bey, und nimmt ihre eigene Sequestrations-Kosten, so wie die Interessen, aus dem sequestrirten Gute.

Sollte sich der Fall eräugnen, daß dergleichen in Concurs gerathenes Gut einen totalen Ruin erlitten hätte, und also bey der Sequestration nicht einmahl die Hälfte seines wahren

wahren Werthes verzinsen könnte: so haftet auch das übrige Vermögen des *Debitoris* für die Sicherheit dieser nach der Concursordnung zur dritten Classe gehörigen privilegirten Schulden; also daß die Commun-Masse sowohl die Interessen, als was zur schleunigen Wiederherstellung des Gutes erfordert wird, vorzuschießen gehalten ist.

Sollte die Concursmasse zur Retablirung des Gutes und Bezahlung der Interessen nicht hinlänglich seyn: so muß die Landschaft, welche dieses Gut vornehmlich angehet, darzu Rath schaffen, und sich bey dem künftigen Verkauf desselben wieder bezahlt machen.

Ob Ich nun zwar überzeugt bin, daß ein jeder, der die besondere Avantagen dieser privilegirten Pfandbriefe einzusehen im Stande ist, solche, bey Zahlungen von einiger Beträchtlichkeit, allemahl lieber als klingendes Geld, welches ihm ohne Nutzen und mit Gefahr in seinem Kasten erliegt, annehmen werde: so will Ich dennoch, um der Sache ein vollkommenes Genüge zu leisten, ein zum Unterhalt armer Wittwen und Waisen von mir bestimmtes Capital, welches nur mit 2 pro Cent verzinset werden darf, Meiner Schlesischen Landschaft zu einem beständigen Realisations-Fond aussetzen, und derselben Administration überlassen.

Weil aber zu befürchten stehet, daß das von der Gründlichkeit dieser Einrichtung und den ausserordentlichen Vortheilen der privilegirten Pfandbriefe nicht genugsam informirte und allezeit mißtrauische Publicum, beym Anfang dieses heilsamen Werkes, die Realisations-Casse allzu sehr überlaufen, und auf einmahl vielleicht viele Millionen bares Geld, zu seinem eigenen Schaden, verlangen und fruchtlos erliegen lassen möchte: so ist es nothwendig, daß vor der Hand nur ein gewisser Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur Realisation bey dieser Casse qualificirt, und also von denjenigen Pfandbriefen unterschieden werde, welche als ordentliche Capitals-Darlehne anzusehen sind.

Es ist also Meine Willensmeinung, daß vor der Hand nur der 10te Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur promten Realisation bey mehrgedachter Casse qualificiret werden solle. Ich will sagen, daß, wenn nach dem Befinden der Landschaft auf ein Rittergut von 40000 Rthlr. Werths, die verlangten Pfandbriefe bis auf 20000 Rthlr. ausgefertiget werden sollen, von diesem Quanto nur

2000 Rthlr. in solchen Pfandbriefen verschrieben werden, welche eigentlich zur Realisation bey der Casse qualificirt sind. Um nun aber diese zur Realisation qualificirte Pfand-Briefe von den übrigen Capital=Pfandbriefen zu unterscheiden, so müssen erstere nicht höher, als auf 20, 40, 60, 80 und 100 Rthlr., die Capital=Pfandbriefe aber allemahl über 100 bis 1000 Rthlr. gestellet werden.

Auch wäre es nicht unbillig, daß, wenn die grösseren Pfandbriefe nur mit 5 pro Cent verzinset werden, die kleineren zur Realisation in dem öffentlichen Fond bestimmten, vor der Hand, und bis mehreres Geld im Publico seyn wird, mit den bisher landüblichen 6 pro Cent verinteressiret würden. Hierdurch würde die landschaftliche Realisations=Casse von dem muthwilligen Ueberlauf der Realisations=Forderer am zuverlässigsten befreyet, die in der Casse eingegangenen Pfandbriefe aber bald debitirt, und der Realisations=Fond jederzeit wieder zusammen gebracht werden können.

So wie ein jeder *Privatus*, welcher seine in Händen habende Pfandbriefe der ständischen Kreis= oder Landschafts=Casse in den halbjährigen Terminen präsentiret, die darauf verfallenen Interessen erhält: so werden auch der Realisations=Casse alle bey derselben nach Ablauf des halben Jahres befindliche Pfandbriefe verinteressiret, und diese dadurch in den Stand gesetzt, den ihr von Mir anvertrauten Armen=Fond mit 2 pro Cent verzinsen zu können.

Die Inhaber sowohl der großen als kleinen Pfand-Briefe, können ihre Interessen in den ersten 14 Tagen nach der Verfallzeit bey der Deputation des Kreises, auf welchen ihr Pfandbrief lautet, oder aber, wenn es ihnen gelegener wäre, in der Haupt=Landschafts=Casse erheben.

Es müssen also die Deputirten eines jeden Kreises dafür sorgen, daß diejenigen Interessengelder, welche binnen den ersten 14 Tagen nach der Verfallzeit von den Inhabern der von ihnen ausgefertigten Pfandbriefe nicht abgefordert worden, sogleich in die General=Landschafts-Casse, welche, wie wohl zu bemerken, von der Realisations=Casse ganz unterschieden ist, abgeschickt werden.

Wie nun nach wiederhergestelltem Credit, der bisherige genirte Verkehr zwischen dem Landmann und Capitalisten von neuem belebt werden, und ein jeder sein aus Furcht

des

des Verlustes bey sich verschloßnes bares Geld gern auf dergleichen sichere und nie der geringsten Chicane ausgesetzte Pfandbriefe herausgeben, ja ein jeder Particulier seinen bey sich verschloßnen Nothpfennig, wenigstens zum Ankauf der zur Realisation qualificirten Pfandbriefe anwenden wird: so ist kein Zweifel, daß sich das klingende Geld im Publico vermehren, und also die bisher allzu hoch gestiegenen Interessen wieder auf einen gemäßigtern Fuß herunter fallen werden.

In diesem Fall werden die Besitzer adelicher Güter die auf 6 pro Cent ausgefertigten Pfandbriefe wieder ablösen, und ihre Condition, in Ansehung der Interessen-Zahlungen, je länger je mehr verbessern können.

Der Debitor kann den Inhaber seiner Pfandbriefe bey Gelegenheit der halbjährigen Zinsen-Zahlung, wo alle Pfandbriefe auf die künftig näher zu bestimmende Art produciret werden müssen, erfahren, und dieselbe sodann entweder mit barem Gelde, oder mit einem andern aufgekauften Pfandbriefe, einlösen.

Es wird auch nicht an Gelegenheit fehlen, daß die Landschaft, vermittelst dieser Pfandbriefe, auswärtige Capitalien für weit geringeres pro Cent erhalten, und sich also dadurch mit der Zeit selber einen beträchtlichen Fond zur Bestreitung der Kosten, und merklichen Avantage der sämmtlichen Noblesse, verschaffen könnte.

Sobald das Publicum durch eigene Erfahrung überzeugt seyn wird, daß es mit den Pfandbriefen eben so viel und noch mehr, als mit klingendem Gelde, ausrichten kann, so wird der dem Lande bestimmte Realisations-Fond auch einen Theil der großen Pfandbriefe zu realisiren hinlänglich seyn; inzwischen aber wird es der Landschaft nicht schwer fallen, demjenigen Inhabern der grössern Pfandbriefe, welche, wenn sie bares Geld nöthig haben, sich nicht selber zu helfen wissen sollten, nach einer halbjährigen Aufkündigung, ihre Instrumenta auf andere Art realisiren zu lassen.

Ob Ich nun zwar der allgemeinen Sicherheit wegen festgesetzt habe, daß kein Landgut über die Hälfte seines Werthes mit dergleichen privilegirten Pfandbriefen belastet werden solle: so will Ich doch, daß denen Besitzern der Landgüter, welche mehrere Schulden haben, als die Hälfte des Werthes ihrer Güter beträgt, deswegen nicht alle

alle fernere Verpfändungen verschränkt seyn sollen. Es verstehet sich aber von selbst, daß dergleichen unprivilegirte Pfandverschreibungen, welche allein von den Ober-Amtsregierungen, nach der bisher gewöhnlichen Form, ausgefertiget worden, aus den extraordinären Vorrechten, so denen ledernen Briefen durch die Garantie der Stände beygelegt sind, keinen Theil haben. Sie dürfen also wider Willen des Creditoris in keinen Zahlungen angenommen, noch jemahls zu Realisation präsentiret werden; sie haben an der landschaftlichen Garantie keinen Theil, und kommen in Concursprocessen nicht eher zur Perception, als bis den vorstehenden privilegirten Pfandbriefen ein vollkommenes Genüge geschehen ist.

Durch diese Verfügung wird auch die bisherige Concurs= und Hypotheken=Ordnung in keinem Stücke abgeändert. Denn die hypothekarischen Creditores haben bisher ihre Befriedigung an Capital und Interessen nach der Ordnung ihrer Intabulation zu fordern gehabt, und sie werden auch künftig solche in eben der Ordnung erhalten. Das alte schlesische Landesgesetz, welches den hypothekarischen Gläubigern die Interessen auch während des Concurses nach ihrer Ordnung zueignet, subsistiret noch, ob es gleich bisher nicht aller Orten gebührend beobachtet worden; und es soll auch künftig, in so fern die Concursmasse dazu hinreichet, sämmtlichen intabulirten Gläubigern zu gute kommen.

Daß die unter Landschaftlicher Gewährleistung ausgefertigten Pfandbriefe von allem Beytrag zu den Concurs-Kosten befreyet bleiben, ist um so billiger, weil die Inhaber dergleichen Pfandbriefe mit dem Concurs nichts zu thun haben, und also bey demselben keine Kosten veranlassen. Diejenigen Landesstände, deren Güter jetzt schon mit Hypotheken beschweret sind, können solche bis auf die Hälfte des Werthes ihrer Güter in privilegirte Pfand-Briefe umschreiben lassen, und also in so weit ihre Creditores damit abzahlen, und sich des 6ten pro Cent entheben.

Die Capitalisten, welche ihre Gelder ohne die Garantie der Landschaft, oder über die Hälfte des Werthes eines Gutes, auslehnen wollen, haben den Vortheil, daß sie, wie bisher, 6 pro Cent Interessen nehmen können; auch wird künftig der Ueberfluß an klingendem Gelde, den Capitalisten, welche ihre Barschaften gegen Pfandbriefe

nicht mehr unterbringen können, solche ordentlichen und in gutem Ruf stehenden *Debitoribus* auch über die Hälfte des Werthes der Güter zu creditiren, noch leichter machen, also daß niemand mehr mit Recht über einigen Geldmangel zu klagen Ursache haben wird.

Da es sich eräugnen könnte, daß ein Pfandbrief seinem Eigenthümer verloren ginge: so muß er solches sogleich der Kreis-oder Fürstenthums-Deputation, von welcher der Pfandbrief ausgefertiget worden, anzeigen, damit dieselbe, bey der halbjährigen Interessen-Zahlung, wo alle Pfandbriefe produciret werden, nicht nur darauf Acht habe, von wem dieser Brief präsentiret worden, sondern denselben auch so lange zurück halte, bis es ausgemacht ist, wem dieser Pfandbrief eigentlich gehöre. Sollte der Präsentant eine verdächtige oder unsichere Person seyn, so mag die Landschafts-Deputation denselben so lange in Arrest nehmen lassen, bis er ausgewiesen hat, von wem er solchen Brief erhalten; dieser vorhergehende Besitzer wird alsdann auf gleiche Art zur Ausweisung seines *Tituli possessionis* angehalten, und in der Untersuchung so ferner fortgegangen, bis derjenige gefunden wird, welcher sich zu legitimiren ferner nicht im Stande ist; also daß dergleichen Pfandbrief, wenn er auch gestohlen werden sollte, doch wieder an seinen rechten Eigenthümer kommen muß, oder wenigstens seinem Besitzer niemahls nutzen kann. Sollte aber dergleichen Pfandbrief, es sey durch Feuer oder durch andere Art, verloren gehen, so wird derselbe durch öffentliche *Proclamata* aufgehoben, und sodann, nach Ablauf einer zu bestimmenden Zeit, gewöhnlicher Maßen *mortificiret*, dem Eigenthümer aber an die Stelle des verlornen ein neuer Pfandbrief von der Landschaft ausgefertiget.

Da endlich aber noch zu besorgen stehet, daß, sobald das Publicum von den Vortheilen der privilegirten Pfand-Briefe informirt ist, ein jeder Creditor dergleichen Pfand-Briefe verlangen, und ehe die Commissarien mit deren Expedition fertig werden können, auf ihre Debitores andringen, und dadurch viele Weitläuftigkeiten und Kosten verursachen möchten: so werde ich Meine Schlesische Regierungen dahin anweisen, daß dergleichen ungeduldigen Zudringen auf eine der Sache gemäße und billige Art vorgebogen werde.

Wie

Wie ich nun die zum Besten Meiner getreuen Schlesischen Stände hegende Absichten hierdurch genug erkläret habe: so will Ich, daß ihr dieselben ferner davon benachrichtigen, und zu näherer Regulirung der Sache aus jedem Fürstenthum, welches an dieser Einrichtung Theil nehmen will, einige von ihren Mitständen genugsam instruirte und bevollmächtigte Deputirte zu gelegener Zeit nach Breslau erfordern, und mit denselben überlegen sollet, wie die Verfassung der Landschaften in Ansehung ihrer Verbindungen unter einander, ferner ihrer Zusammenkünfte, Ausfertigung der Pfandbriefe, Administration der Cassen, und überhaupt des ganzen Systems, am füglichsten reguliret, und das allgemeine Wohl, mit möglichster Ersparung der Kosten, am zuverlässigsten erhalten und befördert werden könne.

Ich erwarte also hierüber künftig Euren nähern und umständlichen Bericht; und bin Euer wohlaffectionirter König.

Breslau,
den 29sten August, 1769.

Friederich.

Dieser allergnädigsten königlichen Cabinets-Ordre zu Folge, haben des geheimen Etats- und Justiz-Minister, wie auch Chef-Präsident des breslauischen Oberamtes, Freyherrn von Carmer Excellenz, als ein Patriot im vorzüglichsten Verstande, vermittelst Ihrer weisesten, und den landesväterlichen Absichten unsers großen Monarchen vollkommen entsprechenden Einrichtungen, das schlesische Credit-System auf die erwünschteste und glücklichste Weise zu Stande gebracht, wovon die zu Breslau im J. 1770 auf 14 Quartbogen ans Licht getretene Gedanken eines Patrioten über den Entwurf zur Wiederherstellung des allgemeinen Credits des Schlesischen Adels, imgleichen das Schlesische allergnädigst *confirmirte* Landschafts-*Reglement*, *de dato* Breslau, d. 9. Jul. 1770, redende Beweise, und gedachtem würdigsten Hrn. Minister zum Ruhm auch auf die spätesten Zeiten gereichende Denkmähler sind.

Vielleicht dürfte es einigen meiner Leser nicht unangenehm seyn, wenn ich sie mit dem Inhalte vorerwehnten schlesischen Landschafts=*Reglements* näher bekannt mache.

Cap. 3.

Cap. 3. Von Einzahlung der Interessen von den landschaftlichen Pfandbriefen.

Cap. 4. Von Auszahlung der Interessen an die Briefs-Inhaber, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 5. Von Supplirung der zurückbleibenden Interessen, und deren Beytreibung durch die Sequestration, wie auch von der denen Debitoribus zu ertheilenden Nachsicht.

Cap. 6. Von Realisirung der kleinen Pfandbriefe, und Verwaltung des dießfälligen Fond.

Cap. 7. Von Aufkündigung der Capitals-Pfandbriefe und deren Ablösung durch die Landschaft.

Cap. 8. Von Aufnehmung auswärtiger Darlehne.

Cap. 9. Von den eigenthümlichen Fonds der Landschaft und deren Administration.

Cap. 10. Von den landschaftlichen Depositis und deren Administration.

Schema des Landschafts-Registers.

General-Detaxations-Principia der Schlesischen Landschaft.

Declaratorische Bestimmungen einiger Passuum des Schlesischen Landschafts-Reglements.

Revidirte General-Detaxations-Principia der Schlesischen Landschaften.

Da die Landschaft den bey ihrer Errichtung übernommenen Verbindungen bisher mit der sorgfältigsten Treue ein vollkommenes Genüge geleistet hat, so hat dieses System die vortheilhaftesten Folgen gehabt:

1. daß ein jeder Gutsbesitzer, der nur eine raisonable Sicherheit verschaffen kann, die benöthigten Gelder auf Pfandbriefe, ohne alle Weitläuftigkeit und Kosten, von der Landschaft erhält;

2. daß er vor allen unzeitigen Aufkündigungen völlig sicher ist, und nur für die richtige Zinsenabführung an die Landschaft sorgen darf;

3. daß, weil die Pfandbriefe nicht an einen gewissen Inhaber, sondern au porteur gestellet, und alle

an sich von gleichem Werthe und Sicherheit sind, die Circulation der Gelder dadurch ausserordentlich erleichtert und beschleuniget wird;

4. daß weder Debitores noch Creditores weiter zu Proxeneten und Mäklern ihre Zuflucht nehmen, noch sich den Erpressungen derselben aussetzen, sondern sich nur geradezu an die Landschaft wenden dürfen, welche die ganze Versur unter ihnen unentgeldlich besorget;

5. daß, weil die Pfandbriefe, durch ihren vollkommenen Credit, durch die Leichtigkeit des Verkehrs damit, und durch die Interessentragung de momento in momentum, besonders aber durch die auf jedesmahliges Verlangen prompt erfolgende Zahlung, alle Eigenschaften des baren Geldes, und vor selbigem noch wichtige Vorzüge haben, sie im Handel und Wandel mit großem Vortheile statt baren Geldes gebraucht werden können, und daher das Numeraire im Lande wenigstens verdoppelt haben;

6. daß durch diese Vermehrung des Numeraire das Land in den Stand gesetzt worden ist, sehr beträchtliche Summen fremder Schulden, wovon es alle Jahre die Interessen unwiederbringlich verlor, abzustoßen; endlich

7. daß eben diese Vermehrung des Numeraire den Preis der Güter, wenn solche zum Verkauf gehen, ansehnlich gesteigert hat.

Ueberhaupt kann man mit Wahrheit sagen, daß die von diesem Etablissement bey dessen Einrichtung geschöpften Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen worden sind; und man kann demselben mit Grunde eine beständige Dauer versprechen, da es nicht, wie andere ähnliche Systeme, auf bloß imaginären oder doch nicht hinlänglich proportionirten Fonds beruhet, sondern ihm der auf eine beträchtliche Anzahl von Millionen ansteigende

ausgefertigten P

rachenberg

Interessen sind bezahlt bis

gende Werth sämmtlicher schlesischer Rittergüter zum soliden Fundament dienet.

Schreiben von einem durch Schlesien gereiseten aufmerksamen Mann, über das dortige Creditsystem, d. d. d. 3. Nov. 1775, st. in No. 50 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 456, f.; im 52 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1775, S. 409—412, desgl. im 92 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das schlesische Creditsystem, v. 9 Dec. 1775, st. in No. 54 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 487—489.

Das Schema eines von der breßlauischen Fürstenthums-Landschaft ausgefertigten Pfandbriefes, nach welchem, mutatis mutandis, die Pfandbriefe der übrigen Fürstenthums-Landschaften ausgefertiget werden, findet man auf einem hier beygefügten besonders halben Bogen.

Creditwesen, siehe **Concurs. Schulden.**

Credit, (den Ton auf der ersten Sylbe) Credit, (von credo, is, it) bedeutet auch bey dem kaufmännischen Buchhalten, diejenige Seite eines Rechnungsbuches, auf welcher sich dessen Forderung befindet, im Gegensatze des Debet, so seine Schuld enthält. Eben deswegen heißt auch in solchem Verstande **einen Artikel creditieren**, so viel als eine Partey in das Credit, oder auf die rechte Seite des Haupthandelsbuches eintragen; auf die Rechnung des Andern zu dessen Forderung schreiben; welches denn insgemein durch das darüber stehende Wort Haben, wie hingegen das Debet durch das auf der linken Seite stehende Wörtchen Soll angezeiget wird. Siehe **Buchhalten.**

Creditieren, s. den vorhergehend. Art. und oben S. 425.

Creditiv, siehe oben S. 423.

Creditor, siehe **Gläubiger.**

Cremaillère, siehe **Kesselhaken. Zahneisen.**

Crème, oder Crême, L. Cremor lactis, der Milchrahm oder Rohm, Kern, Flott, Sahne oder Schmante; siehe **Butter. Milch.**

In besonderm Verstande führen, in der Kochkunst, den Nahmen

Creme, Fr. Crème, eine Menge künstlicher Muse oder Sulzen (gesülzte Milch), die theils aus Eyern, Milch und Zucker, theils aus Eyern, Wein und Zucker, theils auch ohne Eyer, und oft mit einem Zusatze von verschiedenen andern Ingredienzien, z. E. von Chocolate, Mandeln, Pistacien, Kirschen, Himbeeren, Johannis-Beeren 2c. zubereitet, und gemeiniglich als Zwischengerichte (Entremets) aufgesetzt werden. Die besten Arten sind, ausser der bereits oben, S. 164. beschriebenen **Citronen-Creme**, die **Eyer- Mandeln- Pistacien- Wein-** und **Zimmet-** *Crèmes*, wozu hier die Anweisung folget.

Creme von Eyerdottern. Diese wird in allem nach der Weise bereitet, wie bey der Creme von Pistacien gezeigt werden wird, nur daß hier die Pistacien gänzlich wegbleiben, und allenfalls ein wenig Rosenwasser hinzukommt. Siehe **Eyer-Creme.**

Creme von Eyweiß. Diese bereitet man in allem, wie die gleich folgende Creme von Mandeln, nur daß die Mandeln hier wegbleiben.

Creme von Mandeln. Man nimmt ½ Pfund Mandeln, läßt sie im Wasser einen Sud thun, zieht ihnen die Schale ab, stößt sie darnach in einem Mörser ganz klein, und tröpfelt, währendem Stoßen, Milch daran. Man setzt auch in einem Topfe ein Nößel Milch ans Feuer, und wenn solche siedet, quirlet man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von 10 Eyern das Weiße, thut es in einen Topf, und quirlet es recht klar, schüttet ½ Pfund Zucker und ein wenig Rosenwasser dazu, zieht das Eyweiß mit der gesottenen Milch ab, setzt es an ein Kohlenfeuer, und rührt alles so lange, bis es eine Dicke zu bekommen anfängt. Endlich streicht man es durch ein Haar-Tuch, oder läßt es durch einen Durchschlag laufen, und garniert es nach Belieben.

Creme von Pistacien. Man schüttet in eine Casserole Pistacien, gießt Wasser darauf, und läßt sie einen Sud thun. Hierauf zieht man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, thut sie aus dem Wasser in einen Mörser, und stößt sie ganz klein zu Brey. Inzwischen setzt man ein Nößel Milch ans Feuer, daß sie koche; schlägt in ein ander Töpfchen 10 bis 12 Eyerdotter, quirlet sie mit ½ Pfund Zucker klar ab, und thut die Pistacien auch dazu hinein; gießt darnach die gesottene

Milch daran, welches alles beständig gerührt werden muß, und setzt es zu einem Kohlenfeuer. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, läßt einen Eßlöffelvoll voll kalte Milch hinein, und streicht es sodann durch ein rein Haartuch; oder läßt es auch nur durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf die Creme zu stehen kommt, setzt solche an einen kalten Ort, damit sie wie Gallerte gerinne, und garniert sie, weil sie grün ist, mit Citronen- und Rosenblättern.

Creme von Wein. Man setzt ein Nößel guten Wein zum Feuer, und läßt ihn sieden. Inzwischen schlägt man in ein ander Töpfchen 15 Eyerdotter, (davon aber das Weiße aufs reinste weggethan werden muß) gießt einen Eßlöffelvoll Wein daran, und drückt von einer Citrone den Saft hinein, quirlt es wohl durch einander, schüttet ½ Viertelpfund Zucker dazu, gießt den siedenden Wein an die Eyerdotter, und quirlet es beständig, damit es nicht zusammen rinne; setzt es darnach bey ein Kohlenfeuer, und rührt es beständig. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, und läßt etliche Tropfen kalten Wein darein fallen. Endlich läßt man die Crême durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf sie angerichtet werden soll. Wirft sie etwa Bläschen, so streicht man solche mit einem Messer oder saubern Spänchen herunter, und läßt sie kalt werden. Beym Anrichten garniret man sie mit Citronen und geschnittenen Lorbeerblättern.

Creme von Wein mit Zimmet. Der Wein wird zum Feuer gesetzt, sodann werden Eyerdotter, so viel als deren nöthig, aufgeschlagen, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abquirlen, ½ Loth Zimmet und ¼ Pfund Zucker darein schütten, und die Dotter mit dem Weine, gleich den vorigen, abziehen muß. Diese Creme drückt man durch einen Durchschlag auf das Geschirr, darauf sie kommen soll, und garniret sie nach Belieben.

Cremnitzer Ducaten, siehe unter **Ducaten**.

Cremnitzer Weiß, siehe unter **Weiß**.

Cremone, eine Art doppelter Riegel, die durch eine eiserne Stange verbunden sind; siehe unter **Riegel**.

Cremor lactis, siehe Crème.

Crenelé, eine Art Narzisse; s. unter **Narzisse**.

Creolen, nennen sich die in Amerika gebornen Europäer, sonderlich die in Peru gebornen Spanier. In der Kaufmannschaft sind sie eben so schlau und abgerichtet, wie

die Europäer; jedoch macht ihr faules und wollüstiges Leben, daß sie oftmahls den besten Profit deswegen den andern europäischen Spaniern überlassen.

Crêpe, siehe **Flor.**

Crêpé, siehe **Kreppe.**

Crepine, Fr. Crêpine, heißt eine Art Fransen, von Gold, Silber, Seide oder Zwirn ꝛc. welche oben breit und durchbrochen gewirkt sind, und lang herabhangende Fäden haben. Sie dienen zur Verzierung der Kirchen-Ornate, der Kutschen, der Meublen, der Kleidungs-Stücke, u. s. w.

Der zu der Bortenwirker-Profession gehörige Galanteriearbeiter, der sich nur mit kleinen zum Putz gehörigen Waaren beschäftiget, nennet **Crepine** oder **Kreppin**, kleine Figuren, die aus breiten goldenen oder silbernen Lahnballetten zusammengeschlungen, und an beyden Enden mit Seide zusammen genäht sind. Sie stellen bald eine kleine Rose, bald ein Sternchen, bald eine Schleife, eine Eichel u. d. gl. vor. Es werden damit die Kleider vornehmer Frauenzimmer besetzt, oder die Troddeln der Porte-Epees und Hut-Cordons ausgefüllet.

Der französische Koch nennet Crépine das Stückchen Kalbnetz, welches um eine Fricandelle, um einen Leberkuchen, u. d. gl. übergeschlagen wird.

Crêpir le cuir, siehe **Krispeln.**

Crepis, ein mit dem Habichtkraute verwandtes Pflanzen-Geschlecht; siehe unter **Habicht-Kraut.**

Crepitacula, Crepundia; siehe **Spielsachen.**

Crepitus lupi, siehe **Bofist.**

Crepon, (sprich **Crepong**) aus dem Franz. Crepon, eine Art Zeuges, so im Deutschen am häufigsten **Krepp** genannt wird; siehe dieses Wort.

Crepusculum, siehe **Abend-Röthe.**

Crês, Creas oder Crues, ist eine Sorte fläcksene Leinwand, die in der französischen Provinz Bretagne, sonderlich aber

aber zu Morlaix, und in den gegenden da herum, fabriciret wird. In Flandern wird auch dergleichen Sorte gemacht, und führen die Engländer vieles davon nach den Canarien-Inseln.

Crescentia, der Calebassenbaum; s. **Kürbiß. (Flaschen-)**

Creseau, siehe Carisel und **Kirsey.**

Crespinus, siehe **Berberis.**

Cressa Linn siehe **Harz-Kraut.**

Cresson, siehe **Kresse.**

Creta, siehe **Kreide.**

Crête, siehe **Kamm.**

Crête-marine, siehe **Fenchel. (Meer-)**

Crête de coq, siehe **Hahnen-Kamm.**

Creton, siehe **Griebe.**

Cretonne, ist eine Art von weißer Leinwand, die in der Normandie, um Lisieux herum, gemacht wird.

Die Cretonnes, welche von desjenigen Nahmen also genennet werden, der sie zuerst fabricirt hat, haben den Zettel von Hanf, und den Einschlag von Flachs. Sie sind gemeiniglich $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, 1 Elle, 1 und $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{1}{8}$ Elle, $\frac{5}{4}$, auch $1\frac{1}{2}$ Elle breit. Die Stücke sind 70 bis 84 Ellen, pariser Maß, lang. Es werden deren feine, mittelmäßige, und auch grobe gemacht, die zu Tüchern, Servietten und Tischtüchern, wie auch Manns- und Weiberhemden, gebraucht werden.

Creuset, siehe **Schmelz-Tiegel.**

Creutz,
Creutzer, } siehe in **K.**

Crevé, Crevée, eine Art Frauenzimmer-Läße, oder schwach gesteifte Schnürleiber oder Mieder, welche vorn zugeschnüret oder auch mit Klappen, welche Häklein und Oesen haben, zugemacht werden. Ihrer Bequemlichkeit wegen nennet man sie seit einiger Zeit Ammen-Läße.

Crevet, siehe **Schnürnestel.**

Cri, Cri public; siehe **Ausruf.**

Crible, siehe **Sieb.**

Criblure, siehe **Ausgesiebtes.**

Cric, siehe **Winde**, eine Maschine.

die Europäer; jedoch macht ihr faules und wollüstiges Leben, daß sie oftmahls den besten Profit deswegen den andern europäischen Spaniern überlassen.

Crêpe, siehe **Flor.**

Crêpé, siehe **Kreppe.**

Crepine, Fr. Crépine, heißt eine Art Fransen, von Gold, Silber, Seide oder Zwirn rc. welche oben breit und durchbrochen gewirkt sind, und lang herabhangende Fäden haben. Sie dienen zur Verzierung der Kirchen-Ornate, der Kutschen, der Meublen, der Kleidungs-Stücke, u. s. w.

Der zu der Bortenwirker-Profession gehörige Galanteriearbeiter, der sich nur mit kleinen zum Putz gehörigen Waaren beschäftiget, nennet **Crepine** oder **Kreppin**, kleine Figuren, die aus breiten goldenen oder silbernen Lahnballetten zusammengeschlungen, und an beyden Enden mit Seide zusammen genäht sind. Sie stellen bald eine kleine Rose, bald ein Sternchen, bald eine Schleife, eine Eichel u. d. gl. vor. Es werden damit die Kleider vornehmer Frauenzimmer besetzt, oder die Troddeln der Porte-Epees und Hut-Cordons ausgefüllet.

Der französische Koch nennet Crépine das Stückchen Kalbnetz, welches um eine Fricandelle, um einen Leberkuchen, u. d. gl. übergeschlagen wird.

Crépir le cuir, siehe **Krispeln.**

Crepis, ein mit dem Habichtkraute verwandtes Pflanzen-Geschlecht; siehe unter **Habicht-Kraut.**

Crepitacula, Crepundia; siehe **Spielsachen.**

Crepitus lupi, siehe **Bofist.**

Crepon, (sprich **Crepong**) aus dem Franz. Crepon, eine Art Zeuges, so im Deutschen am häufigsten **Krepp** genannt wird; siehe dieses Wort.

Crepusculum, siehe **Abend-Röthe.**

Crès, Creas oder Crues, ist eine Sorte fläch sene Leinwand, die in der französischen Provinz Bretagne, sonderlich

 aber

aber zu Morlaix, und in den gegenden da herum, fabriciret wird. In Flandern wird auch dergleichen Sorte gemacht, und führen die Engländer vieles davon nach den Canarien-Inseln.

Crescentia, der Calebassenbaum; s. **Kürbiß. (Flaschen-)**

Creseau, siehe Carisel und **Kirsey.**

Crespinus, siehe **Berberis.**

Cressa Linn siehe **Harz-Kraut.**

Cresson, siehe **Kresse.**

Creta, siehe **Kreide.**

Crête, siehe **Kamm.**

Crête-marine, siehe **Fenchel. (Meer-)**

Crête de coq, siehe **Hahnen-Kamm.**

Creton, siehe **Griebe.**

Cretonne, ist eine Art von weißer Leinwand, die in der Normandie, um Lisieux herum, gemacht wird.

Die Cretonnes, welche von desjenigen Nahmen also genennet werden, der sie zuerst fabricirt hat, haben den Zettel von Hanf, und den Einschlag von Flachs. Sie sind gemeiniglich $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, 1 Elle, 1 und $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{1}{8}$ Elle, $\frac{5}{4}$, auch $1\frac{1}{2}$ Elle breit. Die Stücke sind 70 bis 84 Ellen, pariser Maß, lang. Es werden deren feine, mittelmäßige, und auch grobe gemacht, die zu Tüchern, Servietten und Tischtüchern, wie auch Manns- und Weiberhemden, gebraucht werden.

Creuset, siehe **Schmelz-Tiegel.**

Creutz, } siehe in **K.**
Creutzer, }

Crevé, Crevée, eine Art Frauenzimmer-Läße, oder schwach gesteifte Schnürleiber oder Mieder, welche vorn zugeschnüret oder auch mit Klappen, welche Häklein und Oesen haben, zugemacht werden. Ihrer Bequemlichkeit wegen nennet man sie seit einiger Zeit Ammen-Läße.

Crevet, siehe **Schnürnestel.**

Cri, Cri public; siehe **Ausruf.**

Crible, siehe **Sieb.**

Criblure, siehe **Ausgesiebtes.**

Cric, siehe **Winde**, eine Maschine.

Cri-Cri, Hausgrille; siehe **Grille.**

Criée, Crier; siehe **Ausruf.**

Crinière, siehe **Halskappe** bey den Pferden. **Kamm** an den Thieren. **Mähne.**

Crinita, Frauenhaar; siehe Adiantum.

Crinon, siehe **Dürrmade.**

Crinum, Affodil-Lilie; siehe unter **Lilie.**

Crippings, nennet man ein Essen von jungen abgebratenen Hühnerbrüsten, wozu Kalbsnierenfett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmelkrumen, etwas Milch, Eydotter, Gewürze, Salz, Koriander, Fenchel und Anieß kommt. Alles zusammen wird durch einander gehackt, und in einem Mörser fein gestoßen; hierauf formirt man runde Figuren davon in der Größe eines Thalers und einen Finger dick, kehrt solche in Eyern um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und bratet sie kurz vor dem Anrichten in Butter. Sie dienen auch zu Garnirung anderer Schüsseln.

Crique, Fr. Crique, ein **Kreek**, ein kleiner Seehafen, den bloß die Natur, ohne alle Beyhülfe der Kunst, längst einer Küste gebildet hat, uud wo kleine Schiffe und Fahrzeuge sich vor Sturm bergen können.

Criquet, siehe **Kracke.**

Crisette, eine Art Pasteten, siehe **Grisette.**

Crispiren der Tücher, siehe **Frisiren.**

Crissement, Crisser; siehe **Knirrschen.**

Crista, siehe **Kamm.**

Crista galli, siehe **Hahnenkamm.**

Cristal, siehe **Krystall.**

Criste marine, Meerfenchel; s. unter **Fenchel.**

Crithmum, Meerfenchel; siehe eb. das.

Croassement, Croasser; siehe **Kracksen.**

Croatisches Pferd, siehe **Cravate.**

Croc, siehe **Haken. Staken.**

Crocandotorte, siehe **Crokante.**

Crochet, siehe **Haken. Schnellwage.**

Crochets, Fr. Crochets, heissen an der Kopf-Frisur des Frauenzimmers, kleine Buckeln von Naturell-Haaren, oder auch von falschen Haaren, welche auf der Stirn, nahe bey den Schläfen aufgesetzt werden.

Crocheteurs, siehe **Ballenbinder.**

Crocodill, siehe in **K.**

Crocus, siehe **Saffran.**

Croisat, siehe **Genueser.**

Croisée, siehe **Fensterkreutz. Haspel bey den Kupferdruckern.**

Eben diesen Nahmen führt auch ein feiner Zeug zu Unterfuttern. Ueberhaupt heissen Croisées, alle seidene und wollene Zeuge, die geköpert, oder mit 4 Schemeln kreutzweise gewebt sind.

Croisette, siehe **Kreutzwurz.**

Diesen Nahmen führet auch eine französische Papier-Sorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird. Sie soll, nach der Verordnung, 15 Zoll 9 Lin. breit, und ½ Zoll 6 Lin. hoch seyn.

Croissant, ein halber Mond, ein Werkzeug der Knopfmacher; siehe unter **Mond.**

Croix, siehe **Kreutz.**

Crokante, Crocandotorte, Fr. Croquante. Man nimmt ungefähr ½ Pfund fein Mehl, und halb so viel fein gestoßenen Zucker, menget beydes auf einem Backtische zusammen, gießt ein wenig geschmolzene Butter darein, rühret alles ferner mit einem oder zwey klein geschlagenen Eyern zu einem Teige an, und arbeitet es wohl durch einander. Hierauf muß der Teig einige Stunden liegen, daß er sich recht durchziehe; hernach wird er wieder wohl durchgearbeitet, um ihn recht steif zu machen. Sodann nimmt man zwo egale Schüsseln, und beschmiert sie überall auf der untern Seite mit ein wenig frischem Speck oder abgeklärter Butter. Hierauf wird etwas von dem Zuckerteige ganz dünn ausgerollet, und über die eine Schüssel geschlagen, jedoch gleich dem Rande von

der

der Schüssel, rings herum glatt abgeschnitten und etwas zackicht gerändelt. Alsdann läßt man es im Backofen, der nicht heiß, sondern meistens verschlagen seyn muß, ein wenig backen; hierzu wird die Schüssel verkehrt oder umgestürzt auf ein Blech gesetzt, und ein Bogen Papier unten eingelegt; oder, man leget einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, deckt die Schüssel darauf, und machet es also gar. Wenn es hierauf bey mäßiger Hitze hart, gelb und schön geworden ist, nimmt man es heraus, und macht es behende von der Schüssel los, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüsseln macht man es eben so; nur muß der Teig, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zierlich ausgeschnitten und geformet werden, weil er hernach zum Deckel gebraucht wird. Wenn alles so weit fertig ist, leget man den untersten Boden auf eine flache Schüssel, thut eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, leget den ausgeschnittenen Deckel darüber, und reibet ein wenig Zucker darauf, so ist alles fertig.

Man kann auch von diesem Zuckerteige ganz dünn geriebene Stückchen in kleinen Pastetenformen gar machen, solche mit eingemachten Sachen bestreichen, und die Croquante damit garniren.

Es lassen sich auch artige Pyramiden davon verfertigen; nähmlich: man macht anfänglich, wie vorher gezeigt worden, einen Boden oder Unterblatt, alsdann schneidet man ein Papier oben spitzig und unten breit, nach der Größe und Höhe, wie man die Pyramide haben will; sodann wird ein Bret rein gemacht, gehörig beschmiert, und dünn ausgerollter Teig nach dem Maße des papiernen Musters darauf geleget, in so viel Stücke, als man zu brauchen gedenkt. Diese Stücke werden etwas zackicht ausgeschnitten, und also in einem verschlagenen Backofen gar oder hart gemacht. Beym Anrichten kommen auf das Unterblatt eingemachte Sachen; alsdann werden vier Stücke kreuzweise darauf gelegt, und oben die Spitzen ein wenig zusammen befestiget, daß es fest stehe.

Crone, siehe in K.

Croquante, siehe Crokante.

Croque-noix, siehe **Hasel-Maus. (Kleine)**

Croquets, nennt man eine aus verschiedenen Dingen zubereitete wohlschmeckende Fülle, welche theils in der Größe eines Eyes, theils einer wälschen Nuß rc. geformet, hernach in geklopften Eyern umgewendet, mit Semmelkrumen bestreuet, und in heißem Schmalze kraschlich (knarplich) gebacken wird. Die Bereitung der Fülle an sich selbst, siehe oben, S. 459, f. unter Crippings.

Mit den kleinen Croquets garnirt man allerley andere Speisen, von gefülltem Flügelwerk rc. und richtet selbige allezeit warm an. Die großen Croquets geben für sich allein ein warmes Gericht oder Nebengericht ab.

Croquis, Fr. Croquis, oder Pensée croquée, heißt, bey den Mahlern, der Entwurf der ersten Gedanken; die ersten Züge, die der Künstler auf das Papier oder auf die Leinwand entwirft, und wobey er sich dem ganzen Feuer seiner Einbildungskraft überläßt, um seine Absicht, die Ordnung und den Character, den er seinem Werke geben will, zu bezeichnen. Ein solcher Entwurf ist noch weniger als eine Skizze.

Crosse, siehe **Kolbe.**

Croßner Bier, siehe Th. V, S. 5.

Crotalaria, siehe **Klapperschote.**

Crotalus, siehe **Schlange. (Klapper-)**

Crotte, siehe **Koth.**

Croupade, heißt derjenige Sprung eines Schulpferdes, welcher höher als die Courbette (s. oben, S. 411) ist, und wobey das Pferd vorn und hinten in gleicher Höhe bleibt, seine Hinterschenkel aber dergestalt unter den Leib zieht, daß man die Eisen nicht sehen kann.

Wie ein Pferd auf die Croupaden zu arbeiten, Fr. manier à croupades, d. i. darauf abzurichten ist, findet man unter andern in der edlen Reitkunst, Eisenach, 1771, gr. 8. S. 85, fgg. gelehrt.

Croupe, die Groppe eines Pferdes, oder andern Thieres; siehe unter **Kreuz.**

Croupière,

Croupière, siehe Schwanzriemen.
Croupion, siehe Steiß.
Croûte, siehe Kruste.
Croûtes à potage, s. Th. VI, S. 760.

Croutons, heissen, in der Kochkunst, Semmelscheiben oder Franzbrodrinden, (entweder ganz, oder auch in Würfeln zerschnitten,) die man in heißer Butter hart gebacken hat.

Cruche, siehe Krug.
Crucianella Linn. kleine Färberröthe; siehe Röthe.
Crue du cerf, siehe Hirsch-Kolben.
Crues, siehe Crès.

Crusada, Cruisada, eine spanische Goldmünze, worauf ein Kreutz gepräget ist, und welche 10 Realen, oder einen portugieschen Ducaten, gilt. Den Werth kann man nach unserm Gelde nicht eigentlich bestimmen, weil der König den Preis der Realen bald steigert, bald vermindert; daher gelten sie 1 Rthlr. 4 bis 12 gute Groschen.

Crusade, Cruzada, Cruzade, eine portugiesische Münze, deren man zweyerley Arten hat, goldene oder silberne; bezeichnete uud gestämpelte, oder ungestämpelte, und alte oder neue, welche im Werthe unterschieden sind. Zu Amsterdam werden die goldenen Crusaden auf den Fuß von 15 Gulden 1 Stüver das Stück, und die silbernen zu 23 Gulden 3 Stüver die Mark, angenommen. Nach unserm Gelde gelten die silbernen Crusaden etwa 17 gute Groschen, die goldenen aber 2 Thaler.

Von den Crusaden, s. Hrn. Graumanns Briefe, Berl. 1762, 4. S. 216, f.

Crypotographie, die geheime Schreibekunst; s. unter Schreiben.

Crystall, siehe in K.

Cuambu, siehe unter Thee.

Cubebe. Mit dieser Benennung beleget man 1) die größte Art von Rosinen, welche von Damascus in Syrien, am

häufig

häufigsten aber von der Insel Cypern zu uns gebracht wird, und im gemeinen Leben auch **Cibeben** heißt.

Da Frisch in einer alten Handschrift diese Rosinen Kyper-Beer genannt, gefunden hat: so ist zu vermuthen, daß der Nahme Cubebe oder Cibebe von dem Nahmen der Insel Cypern abstammet.

2) Ferner nennt man **Cubeben**, L. Cubebæ, Fr. Cubebes, eine Art Gewürz, oder dürre, runde Früchte oder Körner, dem schwarzen Pfeffer gleich, jedoch viel kleiner, manchmahl aber auch wohl etwas dicker, mit einem langen und dünnen Stiele, wovon sie auch den Nahmen geschwänzter oder Schwanz-Pfeffer, Fr. Poivre à queuë, haben, mit einer grauen und braunen Rinde, insgemein runzelig, manchmahl aber auch ohne Runzeln und glatt, nebst einer dünnen und zerbrechlichen Schale, deren Höhle ein rundes, von aussen schwarzes, von innen weißes Korn einschließt, welches einen lieblichen gewürzhaften, wie der Pfeffer, jedoch lebhaften Geschmack hat, welcher den Speichel erwecket. Es ist die Beere eines Baumes, der auf der Insel Java in Ost-Indien wächset, und beym Linnäus Myrtus Pimenta heißt. Einige glauben, daß die Körner zuvor, ehe sie zu uns gebracht werden, von den Einwohnern gesotten und getrocknet werden, damit solche nicht in andern Ländern gepflanzet werden möchten, allein, diese Muthmaßung fällt von selbst hinweg, wenn man nur die Frucht recht wohl betrachtet; denn die Runzeln auf ihrer Haut geben ein Zeichen, daß sie an der Sonne getrocknet worden seyn. Wäre aber heißes Wasser darauf gegossen worden, so würden sie aufgelaufen seyn, wie der weiße Pfeffer, und hätten noch dazu ihren gewürzhaften Geruch durch das Kochen verloren, welcher von Natur bitter, scharf, doch nicht unlieblich aromatisch ist.

Aus Indien kommen die Cubeben in Säcken oder Kisten, und werden zu Pfunden verkaufet. Man bringt zweyerley Sorten davon heraus; einige sind reif, die andern aber vor ihrer Reife eingesammlet worden. Die unreifen sind leicht und runzelig,

zelig, und ihr Kern ist klein und welk. Die reifen aber haben eine glatte Oberfläche; und ihr Kern ist dick, weswegen sie auch schwer sind. Die frischen, dicken und schweren sind die besten.

Zu Amsterdam werden die Cubeben gemeiniglich zu 65 bis 70 Stüver das Pfund verkaufet. Die Kisten werden tariret, und der Abzug für gut Gewicht ist 2, und für promte Bezahlung 1 pro Cent. Im Jahr 1748 aber ist ihr Preis nur zu $11\frac{1}{4}$ bis $14\frac{1}{2}$ Stüver gewesen.

Die Cubeben stärken sonderlich das Haupt, machen ein gutes Gedächtniß, verhindern den Schlagfluß, vertreiben den Schwindel, (daher sie im gemeinen Leben auch Schwindelkörner genannt werden,) und bekommen dem schwachen Magen sehr wohl. Man überzieht sie auch mit Zucker; und alsdann heissen sie **überzogene Cubeben**, (s. Th. VII, S. 616.) Theils roh, theils überzogen, gekäuet, machen sie einen guten Athem. In den Apotheken hat man das destillirte Cubeben-Oehl, welches, auf Baumwolle getröpfelt und in die Ohren gesteckt, den Tauben und Harthörigen nützet.

Cubik, Cubisch, siehe in K.

Cuca, s. **Coca.**

Cucoju, Cucuju; s. unter **Acudia.**

Cuculi flos, wilde Kresse; siehe unter **Kresse.**

Cuculi panis, Sauerklee; s. Acetosella.

Cuculus, s. **Guckguck.**

Cucuma, s. **Blase.**

Cucumer, Cucumis; s. **Gurke.**

Cucupi, Cocopus; s. unter **Acudia.**

Cucurbita, s. **Kürbiß.**

Cucurbite, s. **Kolben.**

Cugupuguacu, siehe **Jacob-Everts-Fisch.**

Culasse des Brillants, s. unter **Diamant.**

Cujava, s. unter **Tragsessel.**

Cujava-Baum, siehe **Guayava.**

Cuiller, Cuillier, Cuillière; s. **Löffel.**

Cuir, s. **Balg. Fell. Haut. Leder.**

Cuisine, s. **Küche.**

Cui-

Cuisinier, s. Koch.
Cuisse-Madame, eine Art Birn; s. Th. V, S. 424.
Cuivre, s. Kupfer.
Cuivre jaune, s. Messing.
Cul d'artichaut, s. unter Cynara.
Cul de lampe, s. Final-Stock.
Cul de verre, s. Th. III, S. 42.
Culasse, Schwanzschraube; s. unter Schraube.
Culbute, eine Art Bandschleifen hinten an den Nacht-Kopfzeugen der Damen, die andere Renverse nennen.
Culeron, s. unter Schwanzriemen.
Culix, s. Mücke.
Culière, s. Drachenkopf.
Culilaban, Culilavan; s. Coulilawan.
Culmus, s. Halm.
Culot, s. Nestküchlein. Schwanzstück.
Culotte, s. Hose.
Culotte de Suisse, s. unter Passionsblume.
Cultivator, eine Gattung von Pflügen, welche bey Aufreissung der öden, oder lange brach gelegenen Felder gebraucht wird. Er kann auch auf steinigen und mit steifen Wurzeln angefüllten Böden gute Dienste leisten. Eine ausführlichere Beschreibung davon wird unter dem Art. Pflug vorkommen.
Cultiviren, s. Ackerbau.
Cultur, (Neue) Tullische Methode; s. ebendas.
Cumin, s. Cuminum; s. Kümmel.
Cuminum ægyptiacum, s. Ammi.
Cuminum alnorum, Elsnach; s. Apium sylvestre.
Cuminum dulce Melitens. s. Anisum.
Cunèus, s. Keil.
Cuniculus, s. Kaninchen.
Cunonia, s. Antholysa.
Cuntur, s. Greif-Geyer.
Cupola, s. Kuppel
Cupressus, s. Cypresse.

Cuprum, s. Kupfer.

Cur-Schmid, s. Fahnschmid.

Curage, Wasserpfeffer; s. unter Pfeffer.

Curailles, s. Kehricht.

Curanderie, Leinwandbleiche; s. unter Leinwand.

Curassau, werden die kleinen unreifen Pomeranzen genannt; siehe Th. III, S. 123.

Curatel, Fr. Curatelle; siehe den folgenden Artikel.

Curator, Fr. Curateur, heißt eine Person, welche eines Minderjährigen, oder einer andern Person, welche, wegen eines Mangels, ihren eigenen Sachen nicht vorstehen kann, Geschäfte besorget, oder deren Güter verwaltet. Die an den Curator übertragene Macht, die Geschäfte und das Vermögen einer andern Person, wegen der Unvermögenheit der letztern zu besorgen und zu verwalten, und die ihm deßhalb obliegende Pflicht, heißt eine **Curatel**, L. Cura, Fr. Curatelle.

Die **Curatel** ist entweder testamentaria, oder legitima; dativa, oder pactitia, nachdem entweder die Aeltern ihren minderjährigen Kindern einen Curator im Testamente geben, oder der nächste tüchtige Anverwandte und Blutsfreund die Pflegschaft und Besorgung über sich nimmt; oder aber, da einem von der Obrigkeit ein Curator gegeben wird; oder, wenn durch einen Vertrag sich jemand dazu verbindlich gemacht hat. Der gerichtliche Schein, wodurch ein Curator bestellet oder bestätiget wird, heißt ein **Curatorium**.

In dem Project des *Corporis Juris Fridericiani*, ist Part. I. Lib. III. Tit. 13. von der **Curatel der Minderjährigen, und Anderer, die sich selbst nicht vorstehen können**, Folgendes verordnet:

"Wenn ein Unmündiger seine mündige Jahre erreichet, d. i. wenn ein Mädchen 12, und der Knabe 14 Jahr alt worden, so hat die Vormundschaft ein Ende. Es kann aber der Mündige dieserwegen nicht selber die Administration seiner Güter übernehmen, sondern es muß ihm, so lange er das 25ste Jahr nicht zurück geleget, ein Curator bestellet werden.

Es muß aber nicht allein den Minderjährigen ein Curator bestellet werden, sondern es sind auch einige Fälle, wo dem Majorennen *Curatores* zu bestellen nöthig ist; als: 1) wenn ein Mensch blödsinnig oder seiner Sinne beraubet wird; 2) wenn jemand durch Urthel und Recht, oder Decreto Principis, pro prodigo erkläret wird; welchenfalls derselbe die Administration sofort verliert, wenn er auch schon von dem Urthel appelliret; 3) denenjenigen, welche durch einen Zufall taub und stumm geworden; 4) wenn jemand lange Zeit abwesend, und dessen Aufenthalt unbekannt ist; 5) wenn eine Erbschaft sich eröffnet, der Erbe aber noch zur Zeit unbekannt, oder derselbe sich noch nicht declariret hat; 6) wenn ein Concurs entstehet, muß der Massæ bonorum ein Curator bestellet werden.

Es gibt einige Fälle, wo auch den Unmündigen, welche mit einem Vormund versehen sind, ein Curator bestellet werden muß. Nähmlich: 1) wenn der Vormund auf eine Zeitlang verhindert wird, dem Pupillen vorzustehen; 2) wenn der Mitvormund als verdächtig removiret wird; 3) wenn der Vater seinen Creditor oder Debitor dem Kinde zum Vormund benennet, wird, ratione dieser Schuld, wenn solche eingeklagt wird, ein besonderer Curator bestellet; 4) wenn der Vormund, währender Vormundschaft, Creditor oder Debitor des Pupillen wird.

Es wird auch öfters den Unmündigen und Minderjährigen, welche unter der väterlichen Gewalt stehen, ein Curator zugegeben, als: 1) wenn der Vater zur zweyten Ehe schreitet, und mit seinen Kindern Richtigkeit machen will. 2) Wenn der Vater rasend, blödsinnig, oder pro prodigo erkläret, und demselben ein Curator gesetzet wird, muß dieser auch der minderjährigen Kinder Jura respiciren. 3) Wenn ein Fremder dergleichen Kindern etwas vermachet, kann er in der Disposition denselben zugleich einen Curator bestellen. 4) Wenn der Vater mit der Kinder Eigenthum und Vermögen übel haushält. 5) Wenn der Vater mit der Kinder Vermögen nichts zu thun haben will, muß er dafür sorgen, daß denselben ein Curator bestellet werde. 6) Wenn wegen eines Fideicommiß, oder Stammgüter, Streit entstehet.

Der Ehemann ist kein ehelicher Curator seiner Frau, wenn sie auch schon minorenn ist, sondern sie bleibt unter der Direction ihres ordentlichen Curatoris. Wenn sie aber 25 Jahre erreichet, kann sie ohne Consens ihres Ehemannes völlig von dem Ihrigen disponiren, insofern der Ehemann nicht ein Recht auf den Genießbrauch des Vermögens hat.

Alles, was bey Vormundschaften Rechtens ist, gilt auch bey den Curatoren. Alles, was die Vormünder vor Antretung der Vormundschaft zu prästiren schuldig sind, dazu sind auch die Curatores verbunden.

Wenn der Curandus großjährig, d. i. 25 Jahre alt worden, hört die Curatel auf, und der Curator muß demselben binnen 4 Wochen die Schlußrechnung communiciren, Terminum zur Abnahme der Rechnung mit ihm verabreden, oder gerichtlich suchen, worauf wie bey den Vormundschaftsrechnungen verfahren werden muß.

Nach deutschen Rechten bekommen der Vormund und Curator ein Salarium; ja inter personas illustres hat zum Theil die Tutela fructuaria annoch Statt.

Was überhaupt die Pflicht eines Vormundes und Curatoris ist, solches ist besonders in der Vormundschafts-Ordnung *de dato* Berlin, d. 23 Sept. 1718,
Mylii Corp. Constitut. March. P. II. Sect. II. No. 32, S. 55.
zu ersehen.

Curator bonorum, ist die bey entstandenem Concurs, zu Verwaltung des Schuldners Güter und Vermögens bestellte Person. Was ein solcher in den preußischen Landen zu besorgen habe, wird in dem *Cod. Frid.* P. IV. Tit. 9. §. 10 sqq. imgleichen in der Hypotheken- und Concurs-Ordnung, *de dato* Berlin, d. 4 Febr. 1722,
Mylii Corp. Constitut. March. P. II. Sect. II. No. 39, S. 103, sqq.
ausführlich beschrieben.

Curator hæreditatis jacentis, ist schuldig, binnen der gesetzten Zeit, bey willkürlicher Strafe, das Inventarium anzufertigen, und, wenn binnen der gesetzten Zeit sich kein Erbe meldet, entweder die Erbschaft cum beneficio legis & inventarii anzutreten, oder, wenn der Verstorbene notorie nicht solvendo ist, den Creditoren die Erbschaft zu überlassen.
S. *Cod. Frid.* Part. III. Tit. 15, §. 6. und Tit. 41, §. 10.

Den Frauenspersonen, sie mögen entweder noch Jungfern, oder Eheweiber, oder Wittwen, seyn, wird, an manchen Orten, ohne Unterschied des Alters, und ob sie schon aus der Minderjährigkeit getreten, in wichtigen Geschäften allemahl ein Curator zugeordnet, welcher

cher alsdann Curator sexus, und wenn es Sachen betrifft, die vor Gerichte abzuhandeln sind, Curator litis oder ad litem, kriegerischer Vormund, genennet wird. Wer mit einer Frauensperson Verträge schliessen will, muß sich zuvor erkundigen, ob sie einen Curator nöthig habe, oder nicht. In der Churmark ist fast durchgängig angenommen, daß eine Frau keines Curatoris bedürfe, ausser wo das Weichbild noch Gesetzes Kraft hat, wie an einigen Orten in der Neumark.

Sehr öfters werden ein **Curator** und ein **Assistent einer Frauensperson** mit einander verwechselt. Eine Frauensperson kann sich nicht verbürgen, noch einen Wechsel ausstellen; thut sie dieses, so muß ihr durch einen Rechtsfreund die Strenge des Wechselrechtes erkläret, und derselben die ihr zustehende weibliche Rechts-Wohlthaten verständiget werden. (s. Th. VII, S. 374, f.) Dieser Rechtsfreund wird abusive Curator genannt; er ist aber nichts weiter, als ein Beystand, ein Assistent, d. i. ein Mann, der ihr von ihren Gerechtsamen Unterricht ertheilet, und bezeuget, daß solches von ihm geschehen sey, und sie diesen Gesetzen und Rechtswohlthaten sich in gewisser Absicht unterworfen und entsaget habe. Eine Frauensperson also, die sich weder verbürget, noch Wechsel ausstellet, und die sonst contrahiren kann, hat, in der Churmark, weder eines Curators, noch Assistenten, nöthig. Eine ganz andere Bewandtniß hingegen hat es in andern Provinzen, und in Sachsen, wo die Personen weiblichen Geschlechtes, fast keine einzige Handlung von Wichtigkeit, wenn sie gültig und rechtsbeständig seyn soll, weder in, noch ausser Gerichte, ohne Vorbewußt und Einwilligung eines eigenen dazu bestellten Curatoris unternehmen können.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den römischen Rechten, s. das 46 St. der Erf. gel. Nachr. v. J. 1754.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den teutschen Rechten. s. das 2te Bändgen der Uebersetzungen und teutschen Abhandl. die zum Theil bey der churfürstl. mainzischen Akad.

Akad. der Wiss. zu Erfurt übergeben und abgelesen worden, Langens. 1763, 8. S. 67—76.
Von den Curatoren der Frauenspersonen, oder deren Vormündern, s. No. 9. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1775, S. 83—85.

Curbma, die Rennthierbremse; s. Th. VI, S. 593.

Curculio, s. Rüssel-Käfer, im Art. Käfer.

Curcuma, Curcumey; s. Gelbwurz.

Cureau, siehe Krücke der Tuchscherer.

Cure-dent, s. Zahnstocher.

Cüree, Fr. Curée, das Jagdrecht der Hunde; das, was man, insonderheit nach einer Parforcejagd, den Jagd-Hunden von dem zerwirkten Hirsche überläßt, nachdem vorher der Ziemer, die Keulen und andere Bratenstücke zurückgethan worden sind.

Cure-feu, s. Schlackenräumer.

Cure-oreille, s. Ohrlöffel.

Cure-pied, s. Hufräumer.

Curialien nennet man Worte, Titel und andere Ehrenbezeigungen, wie man sie bey Hofe nach eines jeden Stande und Würde zu geben pflegt.

Curier, siehe Courier.

Curisches oder **Curländisches Bier**, s. Th. V, S. 17.

Curländische Hunde, s. unter Hund. (Pürsch-)

Curmede, siehe in K.

Curmi, hieß ein Getränk der Alten, welches aus Gerste zubereitet war, und viel Aehnliches mit dem Biere hatte.

Curoir, s. Pflugreute.

Current, aus dem L. currere, oder Ital. corrente, Fr. Courant, heißt so viel als gangbar, gebräuchlich, gewöhnlich, das täglich passiret. Daher nennet man auch zuweilen die Zeitungen Couranten. Und eben daher wird die gangbare Münze, der gangbare Preis rc. die Currentmünze, der Currentpreis rc. genennet, wie nachstehende Artikel mit mehrerm besagen.

Ferner wird Current oder Courant von Schulden und Interessen gesaget, die wirklich fortgehen oder laufen, und noch nicht verfallen sind, und die daher auch laufende Interessen genennet werden.

Current, oder **Monath courant**, iztlaufender Monath, wird bey der Handlung in Briefen, und auch sonst, derjenige Monath genennet, in dem wir leben, da wir von einem seiner Tage etwas melden oder schreiben; und wird das Wort insgemein nur abgekürzt cur. oder cour. geschrieben. z. E. Ich habe die Ehre gehabt, Ihnen den 6 *curr.* zu schreiben, d. i. den 6ten des gegenwärtigen oder iztlaufenden Monathes. Wenn sich aber das Wort **Current** oder **Courant** auf das gegenwärtige oder iztlaufende Jahr bezieht, wird es gemeiniglich abgekürzt also ausgedruckt: ann. curr. oder auch nur: a. c.

Current-Bank, Courant-Bank, oder **Courant-Banco**, heißt eine Banco von Currentgelde, d. i. in welcher die Zahlungen auf Currentgeld geschehen können.

Die Bequemlichkeiten einer solchen Currentbank, werden in Marpergers Beschreibung der Banquen, S. 131, fgg. erzählet, woselbst auch S. 171, fgg. des Raths der Stadt Nürnberg Interims-Verordnung, wie es mit der Courant-Banco daselbst bis auf fernerweitiges Reglement im Münzwesen gehalten werden solle, vom J. 1695, mitgetheilt wird.

Current-Conto, s. Conto currente.

Current-Elle, Courant-Elle, Fr. Aune courante, wird, bey Ausmessung der so genannten Haute- und Basselissen, imgleichen der bergamischen und anderer Tapezereyen, wie auch der vergoldeten leder, u. d. gl. gesaget, wenn solche nur die länge hin gemessen werden, ohne Absicht auf ihre Höhe oder Breite zu haben; und wird selbige alsdann der Elle ins Gevierte, oder derjenigen, die 1 Elle in die länge und in die Breite haben muß, entgegen gesetzet.

Current-Geld, Courant-Geld, oder **Courant-Münze**, Fr. Monnoye courante, oder Especes courantes, heißt eine gemeine gangbare Münze, die im täglichen Handel und Wandel üblich ist, im Gegensatze des Wechsel- und harten, oder Species-Geldes, Scheidemünze, oder Münzsorten, die noch keinen Gro-

 schen

schen gelten, werden gleichfalls nicht mit unter dem Nahmen des Currentgeldes begriffen.

Current-Gläubiger, s. **Current-Schulden.**

Current-Münze, s. **Current-Geld.**

Current-Preis, Courant-Preis, Fr. Prix courant, wird der gewöhnliche, gangbare, vulgo marktgängige Preis einer Waare genannt, welchen man gemeiniglich dafür zu geben pflegt, und wovon man in verschiedenen Handelsplätzen alle Wochen gewisse Zettel drucken läßt, welche ebenfalls mit diesem Nahmen beleget werden. Siehe auch **Cours.**

Current-Schrift, auch die laufende oder deutsche Schrift genannt, die Schrift, der man sich im Schreiben gemeiniglich zu bedienen pflegt, im Gegensatze der so genannten Kanzelleyschrift und Fractur, welche der gedruckten gleichet.

Current-Schulden, Courant-Schulden, laufende Schulden, Fr. Dettes courantes, werden insgemein diejenigen genennet, welche nicht verbrieft sind, und von täglichen Ausgaben herrühren, oder, da ein aufgenommenes Capital nicht nahmhaft angeleget worden rc.; daher heißen auch diejenigen, welchen man dergleichen zu bezahlen hat, nur gemeine und bloße **Courant-** oder **Current-Gläubiger**, an welche in Prioritätsfällen nicht leicht etwas von des Schuldners Vermögen zu gelangen pflegt, ehe und bevor nicht diejenigen, welche ein besseres und mehr gegründetes Recht dazu haben, befriedigt sind.

Current-Waaren, Courant-Waaren, Fr. Marchandises courantes, nennet man diejenigen, welche gut abgehen, und, weil sie entweder Mode, oder sonst nöthig und nützlich sind, am meisten gesuchet werden.

Curruca, siehe **Grasmücke.**

Cursiren der Münzen, siehe unter **Cours.**

Cursiv, Cursiv-Schrift, (aus dem mittlern lat. Cursiva Scriptura) eine geschobene lateinische **Schrift**, die

der

der geschriebenen, welche man im Deutschen Current-Schrift nennet, gleich kommt.

Aldus Manutius soll diese Schrift zuerst in der Druckerey eingeführet haben. Eben deswegen erhielt er von der Republik Venedig ein Privilegium, daß niemand innerhalb 10 Jahren damit drucken dürfte; daher diese Schrift von dem Orte der Erfindung anfänglich auch die venetianische Schrift hieß.

Wenn das Wort Schrift in dieser Zusammensetzung gegossene Buchstaben bedeutet, so ist auch der Plural üblich.

Die Cursiv setzt man im lateinischen, statt der Schwabacher im Deutschen. Die gewöhnlichsten Cursiv-Schriften sind: **Tertia-Cursiv**, **Mittel-Cursiv**, **Cicero-Cursiv**, **Corpus-Cursiv**, und **Petit-Cursiv**.

Curupa, nennen nach des Hrn. de la Condamine Berichte, die Omaguas in Süd-Amerika eine Pflanze, vermittelst welcher sie sich in den Zustand einer 24 stündigen Trunkenheit versetzen, wobey sie allerley süße Träume haben. Sie schnupfen diese Pflanze gepülvert, wie wir den Tobak, nur mit dem Unterschiede, daß sie selbige nicht mit den Fingern, sondern vermittelst eines gabelförmig gemachten Röhrchens, wovon sie eine Zinke in jedes Naseloch stecken, und unter abscheulichen Grimassen, die bey ihnen für Galanterie passiren, hinauf schnuffern.

Cusco, Cusco-Tobak, eine Art von gutem spanischen Schupftobak, deren es zweyerley gibt: Gras Cusco, und Fleur de Cusco.

Cuscusu, der Mohren in Afrika tägliche Speise, welche aus feinem Mehl mit Wasser in Ballen geknetet, hernach in einem Durchschlage über einen Topf, darin Rind-Fleisch oder Hühner gekochet worden, gesetzet wird, daß sich die Kraft hinein ziehe, und endlich mit Fleischbrühe begossen, und oben das Fleisch darüber geleget wird.

Cuscuta, siehe **Flachsseide**.

Cuserino, eine Art zubereiteter Seide; siehe unter **Seide**.

Cuserofne, Kuserofne, ein kleines japanisches Schiff, ohne Verdeck, welches lang, und unten spitzig ist, und

von

von vielen Leuten gerudert wird. Man braucht es zu Wallfischfange.

Custard, Fr. Coutarde, eine Art Gebackenes aus Milch, Eyern, Honig und feinem Mehl.

Custard-Apfel, siehe Th. II, S. 198.

Custos, L. Custos, Fr. Reclame, heißt, bey den Buchdruckern die Sylbe oder das Wort, so bey dem Schlusse einer Seite (Columne) am Ende der Zeile besonders gesetzt wird, und den Anfang der folgenden Seite zeigt; der Blatthüter.

Cuve, s. Küpe. Kufe.

Cuvette, s. Schwenk-Kessel.

Cuvier, s. Laugen-Faß.

Cyanopus, Blaufuß, eine Art Falken; siehe unter Falk.

Cyanus, s. Kornblume.

Cycas, der Sagobaum; siehe Sago.

Cyceon, nannten die alten Griechen eine Art Getränk, dessen sie sich zugleich statt der Speise bedienten. Es bestand in Mehl, welches in Wasser zerlassen worden; oder auch in Wein, der mit Honig und Mehl, zuweilen gar mit Käse, vermischt war. Ein Nahrungsmittel, welches in unsern Zeiten den Geschmack schlecht befriedidigen würde!

Cyclamen, siehe Sau-Brod.

Cyclus indictionum, der Römer Zinszahl, }
Cyclus lunaris, der Mondzirkel. } s. im Art. Jahr.
Cyclus solaris, der Sonnenzirkel. }

Cyder, s. Cider.

Cydonia, s. Quittenbaum.

Cygne, Anas Cygnus *Linn.*; s. Schwan.

Cylinder, L. Cylindrus, Fr. Cylindre, ein gleich-runder Körper, der zwey Zirkel von gleicher Größe zu seinen Grundflächen hat; eine Walze, im gemeinen Leben eine Welle, wovon an seinem Orte, bey J. C. Sturm eine Rundsäule.

Cymaise, l. Cymatium; s. Hohlkehle, Kehlleiste.
Cymbel, an den Glocken, s. Th. XIX, S. 134.
Cymbelblume, Serapias *Linn.*; s. Helleborinkraut.
Cymbelkraut, Cymbalaria vulgaris *Linn.*; siehe unter Flachskraut.
Cyminum, Cuminum; s. Kümmel.
Cynanchum, s. Hunds-Würger.
Cynara, Cinara, Cynara Scolymus *Linn.* Cynara hortensis *Bauh.* Fr. Artichaut; Ital. Articiocco, Carciocco; Engl. Artichoke; Holl. Artischok; D. Artischocke, Gartendistel, wälsche Distel, die Frucht, oder vielmehr der fleischige eßbare Kelch einer Pflanze mit verwachsenen Staubbeuteln und fruchtbaren Zwittern.

Die Pflanze ist ausländisch, daher auch ihr Nahme fremd ist. Frisch behauptet sehr unwahrscheinlich, daß der italiänische Nahme, von dem wohl die andern abstammen, von Carduus und Scolymus zusammen gesetzet worden, obgleich der Nahme Carduus mit in diesem Worte befindlich seyn mag, indem die Frucht einem Distelkopfe nicht unähnlich sieht. Ihre hält die erste Hälfte dieses Nahmens für das deutsche Wort Erde, weil einige die Pflanze auch Erdschocke nennen; allein die letzte Hälfte läßt er unerklärt. Nach Anderer Meinung soll die italiänische Benennung aus Cardicoccalum, oder vielmehr aus dem griechischen Coccalum, mit dem vorgesetzten arabischen oder saracenischen Geschlechtsworte Al, nach Veränderung des l in r, Arcoccarum, entstanden seyn. Letzteres hat schon Hermolaus Barbarus angemerkt, der auch versichert, daß diese Früchte, noch im funfzehnten Jahrhunderte, in Venedig unbekannt gewesen seyn. Da es noch nicht bewiesen ist, daß diese Pflanze in Italien einheimisch ist, so müßte man erst wissen, aus was für einem Lande sie dahin gebracht worden, ehe man sich in die Untersuchung ihres Nahmens einlassen kann. Uebrigens wird sie in Ober-Deutschland auch Strobeldorn genannt.

Die Artischocken, welche bekannter Maßen, gleich dem Spargel, eine sehr angenehme und nützliche Speise sind, können in allen denen Gärten gebauet werden, in welchen sich Kopfkohl, Blumenkohl, Sellerie, u. d. gl. bauen läßt. Wo diese gut gerathen, da wachsen die Artischocken gewiß auch gut. Gleichwie jene aber in einem sehr hoch gele-

genen, ganz sandigen und stets trocknen Boden nicht vollkommen werden, so tragen auch die Artischocken in einem solchen Boden keine gehörig große Früchte. Und gleichwie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, so gerathen auch die Artischocken in einem solchen Erdreiche im Winter in Fäulniß, ob sie gleich im Sommer in einem solchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die besten Früchte bringen.

Sie erfordern ein eben also zubereitetes Beet, dergleichen Kopfkohl, Sellerie, Salat und Spinat verlangen; folglich, wo man die Gartenerde bereits im Herbste zubereiten kann, ein im Herbste, oder, wo solches wegen der im Winter erfolgenden Ueberschwemmungen nicht thunlich ist, sogleich nach dem Winter, bey der ersten sich einstellenden guten Witterung, mit fetten guten Küh-Miste gut gedüngtes, und besonders, weil sie ihre Wurzeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes und guten tiefen Boden habendes Beet; wachsen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahre zuvor gedüngten, oder auch anstatt der Düngung tief riolten Beete, recht gut.

Der kürzeste Weg, ein also zubereitetes Beet mit Artischocken zu belegen, ist die Anlegung derselben aus Nebenschößlingen (Fr. par oeilletons), die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beste Zeit dazu ist, nicht wie in England, der Februar und März, sondern in Deutschland der Anfang des Monathes May. Gegen Ende des Aprils schaffet man sich also so viele Schößlinge davon an, als man Artischockenstöcke zu haben verlangt. Ein Tisch von 3 bis 4 Personen kann von einem Schocke derselben ziemlich versorget werden. Man pflanze diese, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo sie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab-, und gerade geschnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf 4 oder 6 der letzten inwendigen Herzblätter an der Schosse abgebrochen hat,) 3 Fuß weit

von

von einander ins Kreutz, so tief in die Erde, daß das Herz selbst nur so eben aus der Erde hervor raget, und in daßselbe keine Erde fallen könne, gieße ein wenig Wasser an sie an, wiederhohle dieses einige Tage, und beschütze sie, bey einfallender warmer Witterung, vermittelst vorgesetzter Breter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, so lange, bis man Wachsthum an ihnen verspüret. Sie sind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlassung des Begießens ist es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faser. Diese verdorren leicht, wenn man sie von fernen Orten zugesandt bekommt. Ehe man sie also in diesem Falle pflanzt, setze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung ins Wasser, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen, und schneide sodann jeder auch noch so kleinen Wurzel, vor der Einpflanzung, die äusserste Spitze ab. Sobald sie nachher Wachsthum spüren lassen, bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraute, und, wenn man sich die Mühe geben will, so oft die Erde um die Stöcke zu hart und fest geworden ist, einer mäßigen Auflockerung derselben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern, vom August an, eßbare Früchte.

Nach Millers Anweisung soll man die Schößlinge, wenn man eine reiche Aernde verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ungefähr 5 Zoll tief einsetzen. Nach den Erfahrungen der Gartenliebhaber in Deutschland aber, pflegen die mehresten, wenn man selbige so tief setzt, und folglich ihr Herz mit Erde bedeckt, zu vermultern. Vielleicht geschieht dieses in einem sandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächsen, z. E. Spinat, Salat ꝛc. mit nutzen will, gibt ihnen Raum genug, wenn er sie 3 Fuß weit setzt.

Nach Mills Berichte im IV. B. seiner prakt. Feldwirthschaft, S. 52, machen die Gärtner um London herum, welche alle Fleckchen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden, so gut, als ihnen immer möglich ist, zu nutzen suchen, die

Reihen

Reihen ihrer Artischocken durchgängig 9 bis 10 Fuß weit von einander. Zwischen dieselben säen sie Monathrettige (Radieschen) oder Spinat; über dieses pflanzen sie zwo Reihen Blumenkohl; die Pflanzen davon stehen in der Reihe 2½ Fuß weit, und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit solcher Gestalt den Artischocken 5 volle Fuß eingeräumet werden. Im May, wenn die Radieschen oder der Spinat weggenommen sind, legen sie mitten hineln zwischen die zwo Reihen Blumenkohl eine Reihe Gurken zum Einmachen, so, daß sie überall 3 Fuß weit stehen. Zwischen den Blumenkohl und die Artischocken stecken sie zum Winter eine Reihe Kohl, welche Platz genug zum Wachsen bekommen, wenn der Blumenkohl und die Artischocken weggenommen sind. Daher steht der Erdboden, das ganze Jahr über, gedrungen voll.

Man hat in Deutschland den Versuch gemacht, zwischen jede Artischockenpflanze eine Salatpflanze, und zwischen jede Reihe eine Reihe Spinat zu setzen. Die Artischocken bekamen aber zeitiger große Blätter, als der Salat schloß, und man bekam keine feste, sondern lauter lose Köpfe. Inzwischen that es den Artischocken keinen Schaden; und wer mit losem Salate zufrieden ist kann diesen ohne Nachtheil zwischen sie pflanzen, auch Spinat u. d. gl. in Reihen dazwischen säen.

Man kann die Artischocken aber auch aus Samen-Kernen anlegen. Und da kommt es darauf an, welche Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwo Sorten:

1. Die gemeine stachelige Artischocke; die Garten-Artischocke mit stacheligen Blättern, Cynara hortensis aculeata *Bauh*. Die Frucht ist eyrund oder kegelförmig; ihre Schuppen sind schmahl, und nicht ein- sondern auswärts gebogen; ihr Stuhl oder Boden (*) ist nicht sehr dick von Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, und diese Sorte in Frankreich am meisten gebauet wird, so nennet

(*) Der Boden, Stuhl oder Kern an den Artischocken, Fr. Cul d'artichaut, heißt dasjenige, was zurück bleibt, wenn die Blätter des Kelches abgebrochen werden. Von der äussern Aehnlichkeit wird es auch der Käse genannt. Das Rauhe, welches inwendig an dem Stuhle der Artischocke sitzt, nennen die Franzosen le foin d'artichaut.

nennet man sie in England die grüne oder französische Artischocke.

2. Die Garten = Artischocke ohne Stacheln; die gemeine glatte Artischocke, Cynara hortensis foliis non aculeatis *Bauh.* Ihre Blätter haben keine Stacheln: ihre Frucht ist groß, kugelrund, und oben ein wenig zusammen gedrückt; ihre Schuppen sind sehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende ist einwärts gebogen; ihr Boden hat sehr dickes Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte selbst rund sind, so nennet man sie in England die rothe oder kugelrunde Artischocke. Um London wird sie wegen ihrer Vorzüge, vor der französischen, durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große englische Artischocke, Cynara maxima Anglica, oder Scolymus maximus, genannt, und man verschreibt sie daher unter dem Nahmen Globe-Artichoke.

Ob nun gleich jede stachelige Art mehr Früchte gibt, so verdient doch die englische, wegen ihrer dicken fleischichten Boden, den Vorzug. Die Kerne dieser Sorte, welche man aus London erhält, sind kurz, dick, und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen, dünne und spitzige antrifft, welche die Gestalt der Cardonenkerne haben, da mag man sich mit deren Pflanzung nur nicht bemühen, weil man daraus gewiß keine gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter englischer Kerne, wenn gar keine unreife darunter sind, enthält ungefähr 200 Stück. Sie sollen zum Aufgehen sechs Jahre gut bleiben.

Der kürzeste Weg, Artischocken aus Kernen anzulegen, ist dieser: Man lege im April, sobald eine recht gute warme Witterung eingetreten ist, auf jede Stelle, wo ein Stock stehen soll, folglich auf alle 3 Fuß weit, 2 bis 3 Kerne, jeder Kern einige Zoll weit von dem andern, etwa 1 Zoll tief in die Länge hin.

Es ist unnöthig, den Samen, ehe man ihn stecket, einzuweichen, wie Einige anrathen; noch viel weniger hat man Ursache, denselben eben im zunehmenden Monde, oder im alten Lichte, in die Erde zu bringen. Auch ist die Sorgfalt, die Kerne so zu stecken, daß die Spitze aufwärts stehe, unnöthig, und vielleicht ein Mißverstand der Regel des Palladius: Cavendum est, ne semina inversa ponantur, nam debiles, incurvos & duros creabunt. Die natürlichste Lage ist die platte. So pflegt man auch nichts dadurch zu gewinnen, wenn man den Samen anfangs in ein Mistbeet ausstreuet, und die jungen im April von da in den ordentlichen Gartenboden versetzt.

Wenn man nachher die Erde stets feucht hält, so keimen die Kerne in einigen Wochen hervor, da man denn von den aufgegangenen Pflanzen nur Eine stehen läßt, und die übrigen entweder ausreißt und wegwirft, oder sie erst pflanzbar werden läßt, und dann auf ein anderes Beet versetzt. Wenn man diese Pflanzen bey trockener Witterung fleißig begießt, (jedoch, so lange noch Nachtfröste erfolgen können, nie am späten Abend), so werden bald große Stöcke daraus, welche, obgleich nicht so früh, als die aus Schößlingen angelegten, aber doch noch in demselben Jahre, Früchte bringen, besonders, wenn sie nicht verpflanzt worden sind, als welches ihr Wachsthum einige Wochen zurück hält. Bemerkt man alsdann einen Stock, welcher kleine, schlechte, stachelige, und mit keinem gehörigen Stuhl oder Boden versehene Früchte trägt, kann man selbigen sofort ausreissen, und ihn dem Rindviehe zur Fütterung frisch vorwerfen. Auf gleiche Art kann man auch mit denjenigen Stöcken verfahren, welche sich etwa unter den von gekauften Schößlingen angelegten Artischocken finden; wie denn überhaupt zur künftigen Fortpflanzung diejenigen Stöcke besonders auszuzeichnen sind, welche die besten Früchte bringen, um mit der Zeit lauter, völlig gute Früchte bringende Stöcke zu haben. Doch tragen auch die Stöcke von der besten Art kleine Früchte, wenn man sie entweder näher als 3 Fuß zusammen setzt, oder ihnen,

wovon ich nachher sprechen werde, zu viele Schossen läßt, oder wenn sie zu viele Jahre nach einander auf Einer Stelle stehen bleiben.

Man mag also die Artischocken entweder aus Schößlingen, wofern es nur zeitig im May geschieht, oder aus Kernen anlegen, so hat man, besonders, wenn man die aus Kernen gezogenen nicht verpflanzt, sie auch gegen die Nachtfröste durch übergedeckte Töpfe, wenn es nöthig ist, schützet, und sie überdies, den ganzen Sommer hindurch, bey trockner Witterung fleißig tränket, noch in demselben Jahre, von jenen allemahl und von diesen meistentheils noch Früchte zu gewarten. Diese Früchte dürfen nicht früher, aber auch nicht später, abgenommen werden, als wenn sie gerade ihre Zeitigung haben. Im erstern Falle bekommt man sonst eine kleinere Frucht, als man hätte bekommen können, wenn man sie bis zu der Zeit ihrer Reife noch hätte wachsen lassen. Und im letztern Falle wird theils der inwendige eßbare Stuhl anbrüchig, theils treibt die Frucht entweder noch auf dem Stamme in die Blüthe, oder sie treibt doch, wenn sie auf einige Zeit zur Aufbewahrnng in einen Keller geleget wird, in diesem noch in die Blüthe, und wird also unbrauchbar. Um sich von dem rechten Zeichen der Zeitigung zu überzeugen, wird man sich am sichersten helfen können, wenn man die nun ziemlich groß gewordenen Früchte alle Par Tage einmahl genau übersieht, und Acht gibt, ob die Fruchtblätter, oder vielmehr die Schuppen der Frucht, welche den eßbaren Stuhl umgeben, noch durchgehends die ihnen gewöhnliche entweder braune oder grüne Farbe haben. Sobald man findet, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gemeiniglich 1 oder 2 kleine Stacheln sind, eine andere Farbe, die gemeiniglich ins Gelbe fällt, anzunehmen beginnen: so ist es Zeit, sie abzuschneiden, und sie, falls man sie nicht sogleich zur Speise gebraucht, oder zu einer Schüssel voll erst sammlen muß, in einen Keller zur Aufbewahrung zu legen.

Die auf der Mitte des Hauptstängels eines Stockes stehende Frucht, ist jedesmahl die beste und größte. Sie erlangt aber die Größe nicht, welche sie erreichen könnte, wenn man nicht die an den Seiten der Stängel austreibenden kleinen Früchte wegbricht. Diese werden nie so groß, daß sie eßbar würden, und da sie überdies der Hauptfrucht die Nahrung nehmen, so müssen sie, sobald sie sich zeigen, weggeschnitten werden.

So oft die Frucht eines Stängels zur Speise abgenommen ist, muß derselbe über der Erde, unter den untersten an ihm sitzenden Blättern, abgeschnitten werden. Wenn dieses versäumt wird, so treiben aus demselben, zwischen ihm und den Blättern, kleine Früchte hervor, welche aber nicht allein nicht gehörig eßbar werden, sondern auch dem Stocke die ihm zur Verstärkung der sich an ihm in der Erde erzeugenden neuen, aufs folgende Jahr tragbar werdenden Schößlinge, nöthige Nahrung benehmen.

Dieß ist es alles, was man bey den Artischocken im ersten Jahre nach ihrer ersten Anlegung zu beobachten hat. Ich komme nun zu ihrer Erhaltung aufs folgende Jahr. Diese ist demjenigen äusserst leicht, dessen Erdreich mehr trocken als feucht ist, und in dessen Garten sich im Winter kein Wasser sammlen kann, dessen Garten auch den Ueberschwemmungen austretender Flüsse nicht unterworfen ist. In diesem Falle schneidet man gegen den November, wenn nun die Aernde ihrer Früchte ein Ende hat, und der Winter bald eintreten will, die Stöcke über der Erde ganz ab, und scharret bey guter trockner Witterung die Erde aus den leeren Zwischenräumen so hoch über sie her, daß sie ½ Fuß, und darüber, damit bedeckt sind. Diese an sie angehäufte und über sie hergelegte Erde schützet sie nicht allein vor dem Froste, der sie leicht tödtet, sondern auch vor übermäßiger Nässe, welche sie leicht in Fäulniß bringt, weil das Schnee- und

Regen-

Regenwasser von diesen über sie gemachten Haufen leichter abziehen kann.

Decombe legte noch einen Ziegelstein darüber, und fand, daß Schnee, Regen und Frost dann noch mehr abgehalten wurden.

Auf diese Weise kann man sie in gemeinen Wintern, in welchen der Frost nicht einen zu hohen Grad erreicht, ohne weitere Bedeckung erhalten. In England sind sie bey einer solchen Bedeckung nur in den Jahren 1689, und $\frac{1739}{1740}$, und in Frankreich in den Jahren 1740 und 1742 erfroren. Wird aber der Frost zu stark, so überlegt man sie sodann ausserdem noch mit etwas langen strohigen Miste, der selbst nicht sehr feucht ist, folglich selbst nicht frieret. Sobald die Heftigkeit des Frostes vorbey ist, und Thau-Wetter erfolgt, nimmt man diesen Mist sofort wieder von ihnen, theils, weil sich sonst die Mäuse darunter einnisten möchten, theils, weil sie unter ihm sonst zu weichlich werden, und nachher von dem geringsten Nachtfroste verderben würden, läßt ihn aber, wenn keine Mäuse da sind, bis ans Frühjahr neben ihnen in den leeren Zwischenräumen liegen, um sie, wenn etwa abermahl ein starker Frost, welcher tiefer als ½ Fuß eindränge, erfolgen sollte, sofort wieder damit bedecken zu können. Gegen geringe Fröste aber, welche nicht über ½ Fuß tief eindringen, gibt ihnen die aufgescharrte Erde hinlängliche Sicherheit. Und auf diese Art ist nichts leichter, als sie durch den Winter zu bringen, weil die Kälte doch nur selten so heftig wird, daß sie der Bedeckung mit langem Miste bedürfen; statt dessen andere auch Sand, Erbsenstroh, Baumlaub, Hülsen von Rübesamen, Flachsbrechschöben, u. d. gl. gebrauchen.

Von Baumlaub wird das Verdeck, etwa eines Schuhes hoch, gegeben; und um zu verhindern, daß große Sturmwinde solche Laubdecke nicht leicht hinweg führen können, wird diese noch mit allerley Reisholz einzeln überleget. Unter allem Baum-Laube ist das von Eichen und wälschen Nußbäumen hierzu am dienlichsten, zumahl selbiges zugleich den Mäusen, als den gefährlichsten Feinden der Artischocken, zuwieder ist.

Etwas mühsamer aber ist es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken ist, oder wenn sich Regen- und Schneewasser auf demselben sammlen kann, oder wenn der Garten im Winter gar überschwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht als trocken ist, und im Winter eine Zeitlang unter Wasser gestanden hat, allezeit grössere Früchte und bestauden sich in demselben auch ungleich besser, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht, ist; dagegen aber gerathen sie in einem ihnen im Sommer so zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß; und in einem Garten, der diese Beschaffenheit hat, ist man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In diesem Falle müssen die alten Stöcke im Anfange des Novembers (und weil in manchen Jahren der Winter schon in den ersten Tagen des Novembers eintritt, wenigstens ein Theil der alten Stöcke schon um die Mitte des Octobers) ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Kraut bis auf eine Handbreit hoch abgeschnitten hat, in einen luftigen Keller, dicht an einander, in trocknen Sand gesetzet, und daselbst bis zum May verwahret werden. Kann man zu diesem Ausgraben eine Zeit treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterung ist, ist man so viel gesicherter, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln derselben, welche oft eine Elle, und darüber, lang sind, und das Einpflanzen in den Keller unbequem machen würden, kann man alsdann ohne Bedenken, so weit abschneiden, daß sie sich bequem einpflanzen lassen. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, so kann man sie in einem etwas erhaben liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demselben ein Beet, so groß es dazu nöthig ist, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke neben einander darin hinsetzet, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über sie herwirft,

und

und den Raum, welchen sie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froste auf die zuvor angezeigte Art bedeckt. Wenn auch dazu die Gelegenheit fehlen möchte, kann man sie in einer Kammer, neben einander her, in Sand pflanzen, und währendem Froste mit trocknem Sande, und überdieß mit Erbsenstroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung sofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenster frische Luft herein zu lassen ist. Die frische Luft ist ihnen sowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung sehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artischocken im Frühjahre aufs neue in den Garten zu pflanzen, ist der Anfang des May. In manchen Jahren ist zwar schon im April eine schöne warme Witterung, und da mag man sie, wenn bereits vorher ein Gewitter gewesen seyn sollte, alsdann schon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter gewesen ist, und also noch viele Nachtfröste zu befürchten sind: so lasse man sich die gute Aprilwitterung nicht reitzen, sie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil sie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden sind, so leiden sie bey einfallenden Nachtfrösten leicht Schaden; und anstatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man sie denn meistens später. Erst also im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz nasse, aber doch etwas feuchte Witterung ist, nehme man sie aus dem Keller heraus, löse von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmahl hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem starken und scharfen Messer ab, daß an jedem eine oder ein Par Wurzelfasern bleiben, und pflanze und warte diese abermahl so, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablösen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmesser den ganzen Stock von oben bis unten in so viele Theile zerschneiden

als Schößlinge an demselben sind. Man opfert dabey aber gemeiniglich ein Par Messer auf, weil die alten Stöcke ungemein hart und zähe sind, und der Schärfe des Messers so stark widerstehen, daß man sie damit nicht eigentlich durchschneiden kann, sondern dasselbe vielmehr durch sie gleichsam durchschlagen muß, wobey man denn anfangs manchen Schößling verdirbt.

Hat man aber die alten Stöcke im Garten auf ihrer Stelle durchwintern können, so ist, nachdem sie von der ihnen in einem sehr heftigen Winter überher gegebenen strohigen Bedeckung, zu rechter Zeit entledigt sind, die erste Frühjahrsbeschäftigung mit ihnen diese, daß man im März und April, wenn die stärksten Fröste ein Ende haben, die im Herbste über sie angehäufte Erde allmählich erniedriget, damit sie sich nach und nach wieder an die Luft gewöhnen, bis man endlich um die Mitte des Aprils das Beet vollends wieder eben machen kann, da sie denn bald hervor zu wachsen anfangen. Gemeiniglich hat, bereits erwähnter Maßen, jeder Stock, besonders ein bereits einige Jahre gestandener, mehr als zwey Schößlinge, und gleichwohl darf man ihm nicht mehr, als 2, aufs allerhöchste 3, lassen. Läßt man sie ihnen alle, so bringt ein Theil der Stöcke zwar eine starke Anzahl Früchte, aber lauter kleine; ein anderer Theil aber wächst stärker ins Kraut, und bringt gar keine Frucht. Um also große Früchte zu erhalten, muß man, etwa um den Anfang des May, da die mehresten Schößlinge hervor gewachsen seyn werden, jedem Stocke alle diese, bis auf die zwey besten, nehmen. In dieser Absicht scharret oder gräbt man die Erde um denselben so weit weg, bis man die Stellen sehen kann, wo die Schößlinge aus dem in der Erde stehenden Theile des Stockes heraus gewachsen sind. Verlangt man die abzunehmenden Schößlinge nicht zu Anlegung neuer Pflanzungen, so bedarf es keiner weitern Bemühung, als daß man, (nachdem man den Rest der vorjährigen Fruchtstängel abgedrehet und heraus gebrochen hat,) die zwey stärksten, am geradesten ge-

wachsenen, und am tiefsten sitzenden wählt, (wozu man, damit sie ihre Stängel nicht zu nahe an einander treiben, solche nimmt, die etwa gegen einander über sitzen,) sodann die übrigen dicht an dem Stocke sämmtlich abbricht, und nachher die Erde an den Stock wieder anscharret, und etwas andrückt. Findet man hier und da, daß ein Stock spätestens um die Hälfte des May noch nicht getrieben hat, und also ausgegangen ist, so gräbt man denselben aus, und ersetzt seine Stelle mit einem Schößlinge zu einer neuen Pflanzung, so bringt man sie mit dem Daumen von dem alten Stocke also ab, oder löset sie, nachdem sie zur Seite gebeugt sind, mit einem feinen Messer also ab, daß etwas von einer Zaserwurzel daran bleibe. Oft, besonders wenn sie erst spät im Jahre zuvor heraus gewachsen sind, haben sie noch nicht einmahl Wurzeln, oder diese verunglücken bey dem Abnehmen. Fehlt es nun nicht an pflanzbaren Schößlingen, so wirft man diese weg; sonst aber pflanzt man sie, ungeachtet sie keine Wurzeln haben. Wenn man sie nur nachher feucht hält, und sie, bis sie Wachsthum zeigen, gegen die Sonne schützt, so schlagen oft mehr als die Hälfte davon fort. Nachher bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der, welche man im vorigen Jahre auf sie verwendete. Diejenigen, die auf ihrer Stelle geblieben sind, treiben bald wieder neue Schößlinge; von diesen schießen noch in demselben Jahre, obgleich etwas spät, noch manche in die Höhe, und setzen eine Frucht an. Erlaubt man nun diesen allen, Früchte zu tragen, oder läßt sie, wenn sie auch gleich nicht aufschießen, fortwachsen, so können die zu erwartenden Hauptfrüchte ihre völlige Größe nicht erreichen. Diese nun zu befördern, muß man den Stöcken, welche um Johannis, und späterhin, zu viele Nebenschossen getrieben haben, von Johannis an, alle diejenigen, die sich über vier daran befinden, beständig abnehmen. Auch diese spät abgenommenen kann man zu jeder Zeit pflanzen, um neue Pflanzungen anzulegen;

 aber

aber diese bringen denn auch ihre Früchte erst im folgenden Jahre.

Sollen die Artischockenstöcke viele Jahre nach einander auf eben derselben Stelle bleiben, so würde das Erdreich nach einigen Jahren zu mager für sie werden. Im zweyten Herbste also ist es nöthig, daß man, wenn man gegen das Ende des Octobers die Erde aufs neue, zum Schutze gegen den Frost, an sie an- und über ihnen her gehäufet hat, in die ledigen Zwischenräume kurzen fetten Mist eingrabe, und damit alle Herbste fortfahre, (ohne jedoch den Mist unmittelbar an ihre Wurzeln zu bringen,) bis sie endlich nach 4, 5 oder 6 Jahren auf diesem Beete vor Alter nach und nach untragbar werden, und ein neues Beet verlangen.

Da auch die auf ihrer Stelle stets bleibenden Artischocken viel früher Früchte bringen, als die erst aus Schößlingen angelegten neuen Pflanzungen, folglich auch früher, und meistens noch vor dem Herbste aufhören Früchte zu liefern, jene dagegen zwar später anfangen, aber damit nachher auch später in den Herbst fortfahren: so ist es allerdings rathsam, um vom Julius an, bis gegen den November, stets Artischocken zur Speise zu haben, ausser den alten Feldern derselben, zugleich in jedem Frühjahre eine neue Pflanzung aus Schößlingen anzulegen, und also halb alte, halb neue Felder zu haben. Da sich endlich auch Zufälle, welche den Untergang aller im Garten durchzuwinternden Stöcke verursachen, eräugnen können,) wie denn z. E. in dem strengen Winter 1740 in England alle daselbst gewöhnliche Globe-Artischocken dermaßen ganz und gar erfroren sind, daß man sich mehrere Jahre nachher vorerst mit der französischen Sorte hat behelfen müssen,) so ist es wohlgethan, wenn man, ungeachtet man einen trocknen, zum Durchwintern ganz wohl dienlichen Garten hat, dennoch einige Stöcke auch im Keller durchwintert.

Vor

Vor den Mäusen muß man sie indessen, so gut man kann, zu schützen suchen.

Um die Artischockenpflanzen vor den Mäusen, welche den süßlich schmeckenden Wurzeln dieser Pflanzen im Winter gar sehr nachgraben, in Sicherheit zu stellen, ist ein adeliger Landwirth, welcher hunderterley Mittel, aber vergeblich, versucht hatte, auf ein besonderes Mittel gefallen, welches in der That die beste Wirkung geleistet hat. Er hat nähmlich gelbe Möhren auf dem Artischockenbeete allenthalben, und insonderheit 1 Schuh weit um die Artischockenpflanzen herum, eingegraben. Da die gelben Möhren noch süßer schmecken, als die Artischockenwurzeln, und von den Mäusen noch begieriger gesuchet werden, so haben sie sich an diese noch angenehmere Speise gehalten, und die Artischockenwurzeln nicht angegriffen. Gewiß ein sehr erträgliches Opfer! Man kann leicht ein Schock Möhren aufwenden, um zwey Dutzend Artischockenpflanzen zu erhalten.

v. Justi Oeconom. Schriften, II Band, S. 191.
Berlin. Sammlungen, I B. 5. St. S. 467. f.

Von einem gewissen Ungeziefer, dergleichen sich gern an Artischocken und andern Gartengewächsen anlegen, siehe den Art. **Maucke**.

Die **Wurzel** der Artischocken ist harntreibend, und unter abgekochten Tränken und Brühen zu dieser Absicht sehr wohl zu gebrauchen; daher auch Einige das Decoct von diesen Wurzeln in Klystieren, den Harn zu erregen, verschreiben. Der Artischocken-**Wein** wird wieder die Wassersucht angerühmt. Man pflegt hierzu die am Stängel sitzenden Blätter, ohne sie vorher zu waschen, in einem reinen Mörser zu zerquetschen, den Saft auszupressen, und ihn mit eben so viel Madera oder anderm Weine zu vermischen.

Description d'une sorte de vin d'Artichaut, qui est le plus excellent anti-hydropique que l'on puisse trouver, st. im *Journ. etranger*, Janv. 1761, S. 205; in No. II. der *Gazette salut.* v. J. 1761; desgl. im *Journ. oeconom.* Janv. 1762, S. 28.
Neue Samml. auserles. medicin. Wahrnehm. VIII. B. S. 68.

Der Saft von den Blättern soll die Wanzen vertreiben.

Die stachelige Artischocke wird nur um deswillen noch beybehalten, weil sie häufige Früchte bringt, um solche

solche den Köchen, welche sie dörren und einmachen, zu überlassen, damit sie selbige zur Winterszeit haben können. Sie verfahren damit folgender Gestalt. Wenn die Artischocken groß genug, aber nicht zu alt sind, nehmen sie die Köpfe ab, und kochen sie in einem Kessel mit Wasser, jedoch nicht zu überflüssig gar. Wenn sie vom Feuer genommen und kalt geworden sind, nehmen sie alle Blätter von dem Boden oder Käse, nebst dem darauf befindlichen wollichten Wesen herunter; diese Böden legen sie auf ein reines Bret, und bringen solches an einen luftigen Ort, daß sie recht dürre und trocken werden können. Es ist auch hierbey das tägliche Umwenden nicht zu verabsäumen. Wenn sie dürre genug geworden sind, werden sie in einer Schachtel aufbehalten.

Wenn sie hernach zur Winterszeit gebraucht werden sollen, müssen sie vorher eine Zeitlang in frisch Brunnen-Wasser eingeweicht werden: alsdann siedet man sie noch ein wenig in einer Casserole, und gibt ihnen die gehörige Brühe, wie man die Artischocken zu zurichten pflegt.

Die große englische und die gemeine glatte Artischokke werden gekocht, und auf die nachher zu beschreibende Arten zugerichtet, für eine sehr angenehme und den Magen stärkende Speise gehalten. Sie erwecken den verlornen Appetit, und erhöhen den Geschmack des Weines. Sie nähren aber wenig, und liefern dicke, blähende Säfte; daher man ihnen vielleicht eine zur Wollust reitzende Wirkung beylegen wollen. Bey mäßigem Genuß werden sie, wegen der zusammenziehenden Kraft, wodurch sie die Fasern des Magens stärken, leicht verdauet. Die Wirkung, den Harn zu treiben oder ihn trübe zu machen, und ihm einen übeln Geruch zu ertheilen, hat Rajus ihnen gänzlich abgesprochen. Von den Rippen der Blätter und von den zarten weißen Stängeln sagt man, sie wären am schweresten zu verdauen, welches aber Geoffroy nur in dem Falle gelten läßt, wenn man allzu viel Butter dazu genießt. Personen von weichlicher

Leibes=

Leibesbeschaffenheit, oder welche viel sitzen müssen, verdauen nur gekochte Artischocken; denn die rohen schaden ihnen wegen ihrer Säure und zusammenziehenden oder verstopfenden Eigenschaft, obschon nicht zu läugnen ist, daß in Frankreich viele Artischocken, wenn nur die faserige Substanz weggeschnitten worden, mit Salz und Wasser, bey einem Glase Wein, roh genossen werden.

Um die Artischocken lange Zeit trocken zu erhalten, verfährt man, wie kurz vorher von der stacheligen Artischocke gedacht worden ist.

Die Böden lassen sich auch sehr gut **einmachen**, wenn man sie halb gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasurten Topf leget, und mit starkem Salzwasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses wieder mit zerlassener Schmelzbutter übergießt, damit keine Luft dazu kommen möge. Wenn man sie essen will, muß man sie wohl wässern, und zum öftern das alte Wasser ab- und wieder frisches darüber gießen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine beliebige Weise kochen und zurichten.

Von der Artischocken Zubereitung in der Küche, ist zuvörderst zu bemerken, daß denselben der Stiel und die Spitzen an den Blättern abgeschnitten, wie auch das inwendige weiße Zeug, woran der Stiel gestanden, und welches ganz faserig ist, genommen werden müsse. Sodann setzt man einen Topf oder Kessel mit Wasser an das Feuer; wirft, wenn solches siedet, ein wenig Salz hinein, leget sodann die Artischocken auch dazu, und läßt sie so lange sieden, bis sie die Blätter gern fahren lassen. Das Salz in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Gartengewächsen, ihre grüne Farbe lebhaft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in kaltes Wasser geleget. Wenn sie dergestalt vorbereitet sind, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch sie sonst auf mancherley Art zugerichtet werden.

Artischocken mit Muskatenblüthen. Nachdem man in einer Casserole oder Tiegel, Fleischbrühe auf das Feuer gesetzt, feingeriebene Semmel nebst ¼ Pfund Schmelzbutter hinein gethan, dieses auch sonst wohl mit Muskatenblüthen und weißem Ingber abgewürzet hat, leget man die Artischocken aus dem kalten Wasser in die Brühe, und läßt es mit einander kochen.

Artischocken mit grüner Spargelbrühe. Man schlägt 3 bis 4 Eyerdotter in einen Tiegel, wirft eine Messerspitzevoll fein Mehl hinzu, und rührt es wohl unter einander, gießt auch guten Essig, nebst etwas Fleischbrühe oder Petersilienwasser dazu, und rührt es fein klar ab. Hierauf thut man Butter und Gewürz hinein, rührt es abermahl durch einander, setzt es über das Feuer, und gießt mit einer Kelle so lange, bis es dick zu werden anfängt; will es fast sieden, so läßt man einige Tropfen kalt Wasser hinein fallen, damit es nicht zusammen rinne. Die Artischocken setzt man aus dem kalten Wasser, wie unten bey dem Anrichten erwähnet werden soll, ordentlich in eine Schüssel, gießt erwähnte Brühe darüber, und hält die Schüssel beständig warm, doch so, daß diese Brühe nicht zum Sieden komme, sprengt endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, u. s. f.

Artischocken mit Möhren und grüner Petersilie. Man schabet Möhren fein rein, wirft sie in kaltes Wasser, schneidet sie länglich klein, wie Nudeln, brühet sie, daß der rohe Geschmack sich heraus ziehe, und seihet das Wasser wieder davon ab; thut ferner in eine Casserole Butter, Muskatenblüthen und die Möhren, kochet sie ein wenig, wirft geschnittene Petersilie und eine Handvoll klargesiebte Semmel darein, gießt gute Rindfleischbrühe oder Petersilienwasser dazu, läßt es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und richtet sie, wenn sie wohl gekocht haben, gehörig an.

Artischocken mit grünen Erbsen. Den Artischocken werden die Blätter etwas kürzer, als gewöhnlich, abgeschnitten, damit man sie wie Pasteten bereiten könne. Ist vollends das inwendige Faserige aus selbigen heraus, sind sie kleinen Pasteten ohne Deckel ähnlich. Nachdem nun die Artischocken recht abgesotten worden, setzt man sie in eine Casserole, thut auch zu gleicher Zeit ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, gießt Brühe darauf, und läßt alles zusammen kochen; stößt sodann etwas von den Erbsen mit ausgewaschener Butter und Muskatenblüthen im Mörser, gießt die Brühe von den andern Erbsen auf die gestoßenen, rühret es durch einander, streicht es durch ein Haartuch, und schüttet

es über die grünen Erbsen, mit denen man die Artischocken füllen und überziehen will; setzt hierauf die Artischocken hinein, und läßt es durch einander kochen. Beym Anrichten setzt man sie in die Schüssel, und füllet die Erbsen darein.

Artischocken mit einer weißen Brühe. Man kochet kleine Artischocken in Wasser, und mit ein wenig Salz; wenn sie gar sind, passiret man die Böden derselben in einer Casserole mit Butter und Petersilie, würzet sie mit Salz und weißem Pfeffer, und macht eine Soße von Eydotter, einem Löffelvoll Weinessig, und ein wenig Fleischbrühe, daran.

Artischocken mit Sahne. Nachdem die Artischocken in Wasser gekochet worden, passiret man sie in einer Casserole mit Butter, und thut Sahne, nebst einem Bündchen kleiner Zwiebeln und Petersilie, und das Gelbe von einem Ey dazu, damit die Brühe dicklich werde, würzet dieselbe auch mit Salz, und ein wenig Muskatennuß, und richtet sie zu Beygerichten an.

Durchgeschlagene Artischockenböden wie durchgeschlagene Erbsen, Fr. Culs d'Artichauts en purée. Nachdem man die Artischockenböden wohl abgeputzt und gewaschen hat, kochet man sie in weißem Wasser. (Selbiges besteht aus Wasser, einem Stücke Butter, welches in Mehl gedrückt worden, und ein wenig Salz.) Wenn die Artischocken gar gekocht sind, nimmt man sie heraus, und schlägt sie, wie Erbsen, durch ein Haartuch. Nachher läßt man die durchgeschlagenen Artischocken in einer Casserole bey gelindem Feuer, mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und gestoßenen Gewürznägelein kochen; thut Petersilie, eine kleine Zwiebel, Thymian, und ein Lorbeerblatt hinzu; und wenn man darauf anrichten will, stößt man geschälte süße Mandeln, Citronat, einige Biscuits von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und so viel geriebenen Zucker, als nöthig ist, im Mörser, vermenget solches alles mit Orangewasser, und vermischet es darauf zusammen mit den durchgeschlagenen Artischocken, welche man zu dem Ende wieder einen Augenblick aufs Feuer setzen muß, und richtet sie alsdann sofort an.

Torte von Artischockenstühlen. Die Artischockenstühle muß man erstlich von allen harten Schalen und Blättern säubern, und dann ferner, nachdem sie einige Zeit im Wasser gelegen, recht mürbe kochen lassen: hierauf werden sie klein gehackt, und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, mit einigen Löffelnvoll süßer Sahne, Zucker, Zimmet, etwas Salz, und geriebenen eingemachten Citronenschalen, auf dem Feuer ein wenig

nig abgerühret, daß alles ein wenig dick werde; sodann läßt man es abkühlen, und macht es in einem feinen Blätterteige zu einer Torte, glaciret es auch nach dem Backen mit Zucker und Oranz gewasser.

Wenn die Artischocken auf eine oder die andere vorbeschriebene Art zubereitet sind, werden sie dergestalt **angerichtet**, daß man die schönste davon in die Mitte setzt; alsdann leget man die Blätter, welche den andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüsselrand herum, schneidet die untersten Böden würfelicht, streuet sie auf die Artischocken, und gießt sodann die Brühe darüber.

Beschreibung der Artischocken, ihrer verschiedenen Arten, ihrer Eigenschaften, ihrer Wartung 2c. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen, Leipz. 1756, 8. S. 115 — 132.

Abhandlung von Artischocken und Cardonen, st. im 24 und 25 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1775.

Von den Artischocken, s. Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthschaft, 2te Ausg. Götting. 1775, 8. S. 234 — 236.

Observation oeconomique sur la maniere de préparer l'artichaut pour le conserver sec, & pouvoir s'en servir toute l'année, par Mr. DE COMBE, st. in der *Gazette litter. de Berl.* v. J. 1767, S. 287.

Jo. Aug. Grotjans Land- und Garten-Calender, 3ter Th. Frf. und Leipz. 1773, 8. S. 33 — 50.

Jo. Gottl. Heinr. v. Justi Abhandlung von Erzeugung der Artischocken und Cardonen, st. in dessen Oecon. Schriften, 2ten Band, Berl. und Leipz, 1760, gr. 8. S. 182 — 195.

Hrn. D. Martini allgem. Geschichte der Natur, III Band, S. 309, fgg.

Abhandlung von der Cultur der Artischocken, von Hrn. de Goyon de la Plombanie, st. im III Th. des physikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 225 — 233, und im 19 B. des N. Hamb. Magaz. S. 291 — 306.

El. Fr. Schmersahls Schreiben an einen Freund, die Artischocken betreffend, st. im 21 St der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Extrait de la description de la culture des Cardes d'Artichauts, dressé par Mr. TARGIONI TOZETTI, st. im *Journ. oecon.* Avr. 1761. S. 178, f.

Von den so genannten **Erd-** oder **Unter-Artischocken**, siehe unter **Erd-Apfel**.

Die **Cardonen, Carden, spanische Carden,** oder **Cardonen-Artischocken**, L. Carduus esculentus; Cynara spinosa, cujus pedunculi esitantur. C. B. Cy-

nara Cardunculus *Linn.* Scolymus aculeatus *Tab.* Fr. Cardon, kommen sowohl an Gestalt der Blätter, als auch in Ansehung der Frucht selbst, mit den Artischocken fast überein, daher sie auch von Einigen für ein Geschlecht derselben gehalten werden, nur daß die Blätter ungleich stärker und größer, und allemahl mit scharfen Stacheln versehen sind, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu genießen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung, und werden nicht allein aus dem Samen, sondern auch aus den Nebenschöß- oder Absetzlingen von der Wurzel, fortgepflanzt, wiewohl die jungen von Kernen erwachsenen Cardonen die von den Nebenschößlingen weit übertreffen, indem jene zarter und mürber zu essen sind.

Wer sie vom Samen ziehen will, muß solchen im Frühlinge auf die Mistbeete säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflanzen sogleich bleiben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflanzen-Versetzen geschieht, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tief umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn, beym Ausheben der Pflanzen, die Hauptwurzel beschnitten, und die Pflanzen auf ein Gartenbeet 4, 5, auch wohl 6 Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begießen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn sie 5 bis 6 Schuh mit ihren Blättern in die Höhe gewachsen sind, ungefähr im September oder October, schreitet man zum Bleichen, oder Abweißen, Fr. Blanchir; es werden nähmlich die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spitzen mit einem scharfen Gartenmesser abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an drey Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern oder mit trocknem Stroh eingewickelt, und in einen langen, engen und ungefähr

$1\frac{1}{2}$ Schuh tiefen Graben, welchen man gleich an der Wurzel hin gemacht, dergestalt eingeleget, daß die Wurzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dicht und fest eintritt, wird sie in 3 oder 4 Wochen mürbe, weiß und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leicht faulen: so nehmen Etliche dieselben sammt den Wurzeln aus, und setzen sie entweder an einen erhöheten Ort, wo ihnen die Nässe nicht schaden kann, oder gar in dem Keller in die Erde; allein, es geht damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartiere bleiben können.

Man kann auch die großen Nebenblätter von den besten Artischockenstöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süßer und lieblicher sind, als die von den Carden; man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habenden Stauden, welche ihre Frucht zeitig gebracht haben, erwählen, den Fruchtstängel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu fest, zusammen binden; alsdann über die Blätter 1 oder 2 hohle Dachziegel legen, und dieselben oben mit langem Pferdemist bedecken, so werden sie in 2 oder 3 Monathen schön weißgelblich und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kann man einlegen bis in den Herbst, so lange nähmlich, bis die gemeinen Carden gut zu werden anfangen.

Der Same ist dem Artischockensamen ganz ähnlich; nur daß er spitziger und dünner ist. Denselben zu bekommen, muß man 2 bis 3 Pflanzen stehen lassen; und wenn der Same gelb und reif geworden ist, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Die Cardonenstöcke werden am besten in Kellern ausgewintert, wiewohl sie auch in Ermangelung der Keller, so wie die Artischocken, unter einem Laub- oder Mistdecke ebenfalls erhalten werden können; alsdann aber geht die Nutzung ihrer angenehmen Blätter, den Winter über, verloren, indem diese, wenn die Pflanzen im Garten bleiben sollen, gleich denen von Artischocken, hinweg geschnit-

geschnitten werden müssen, damit das Verdecken geschehen könne. Wer dieses Gewächs in Kellern auswintern will, der läßt die Stöcke im Herbste, wenn es Zeit ist, sie, wie ander Gewächs vor der Kälte zu verwahren, auch ausgraben, und in den Keller in Sand, bis an ihre Blätter einpflanzen. Im folgenden Frühjahre, etwa im May, pflanzet man diese Stöcke wieder in gutes Gartenland, und es geht darauf ihre Nutzung im Garten wieder zu rechter Zeit an.

Die Rippen der Blätter und zarten Stängel werden gesotten, mit Oehl und Essig verspeiset, oder auch an Ragouts gebraucht, und sonst, wie andere Artischocken- und Kohl-Arten, zu Beygerichten zugerichtet. In Italien genießt man die Blumenköpfe roh, mit Baum-Oehl, Essig, Salz und Pfeffer. Den übeln Geruch des Urins hat Linnäus besonders nach dem Genusse der Cardonen bemerket, welche hingegen den Gestank des Mundes verbessern, auch den garstigen Geruch, der sich bisweilen unter den Achseln äussert, vertreiben sollen.

Die Samenkrone ist, wie von der gemeinen Artischocke, zum Disteltuche tauglich.

Die Blüthen, an der Luft getrocknet, gebrauchen die Spanier, wie auch die französischen Bauern in Languedoc, die Milch damit zu laben.

Hannov. Magazin, v. J. 1763, Col. 1080—1083.
Hrn. Prof. Beckmann Landwirthschaft, S. 236, f.
Grotjan, a. ang. O. S. 51—56.
v. Justi, s. oben, S. 496.
Hrn. D. Martini Naturlexicon, III Band, S. 314—316.
Switzer Methode, die italiänischen Brocoli, spanische Cardoon und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen, aus dem Engl. übers. Lpz. 1755, 8.

Cynocephalion, Cynocephalus; siehe Antirrhinum.
Cynocephalus, eine Art Affen; s. Th. I, S. 442.
Cynocrambe, s. Apocynum. Bingelkraut. (Wildes)
Cynoglosse, l. Cynoglossum; siehe Hunds-Zunge.
Cynometra Linn. siehe Hunds-Scham.

Cynomorium Linn. siehe **Hunds-Ruthe.**
Cynorhodos, siehe **Hage-Butte.**
Cynorrhynchium Mitch. siehe **Gaukler.**
Cynosbatos, siehe **Hage-Butte.**

Cyper, der Cyper, im gemeinen Leben eine Benennung der besten Art Baumseide, oder baumseidenen Zeuges, wo dieses Wort vermuthlich so viel als super-fin bedeuten soll. Siehe Th. IV, S. 94.

Cyper, die Cyper, bey einigen eine Art kleiner Pflaumen, welche rund wie die Schlehen, schwärzlich, zum Theil aber auch grün von Farbe sind, und von der Insel Cypern herstammen; Prunus Juliana *Linn.*

Cyper-Birn, s. Th. V, S. 425.

Cyper-Gras, siehe unter **Gras.**

Cypern-Holz, s. **Rosen-Holz.**

Cyper-Katze, siehe unter **Katze.**

Cyper-Pulver, Cyprisch Pulver, Fr. Poudre de Chypre, ist der Staub von verfaulten Fichtenholze, welchen man in Wasser einweichet, und wovon man einen Teig machet, der zu Venedig besonders hoch geachtet wird, wo man ihn parfumiret und zu Haarpuder gebrauchet.

Cyper-Wurz, L. Cyperus, Fr. Souchet, eine wohlriechende und aromatisch schmeckende Wurzel, wovon man zwo Sorten hat, die lange und die runde.

Die **lange Cyperwurzel**, L. Radix Cyperi longi, Fr. Souchet long, ist länglich, dünn, knotig, und in Gelenke zertheilt, sieht schwärzlich aus, und hat einen lieblichen, doch scharfen aromatischen Geruch uud Geschmack. Sie entspringt von einem in Italien wild anzutreffenden Gewächse, und wird von Verona zu uns gebracht, wiewohl sie besser in Asien und Ost-Indien zu finden ist. Sie ist eine Sorte des Galganths; daher sie auch **wilder Galganth** genennet wird.

Die **runde Cyperwurzel**, L. Radix Cyperi rotundi, Fr. Souchet rond, ist runder und inwendig weißer, als jene, hat auch einen bessern Geruch und

Geschmack; hängt anfänglich, wenn sie aus der Erde kommt, wie Kugeln an einander, die man aber zu zerreissen, und also stückweise zu verkaufen pflegt. Sie ist fast Ein Gewächs mit jener, wächst auch eben da, wo die andere zu finden ist, und kommt insonderheit aus Syrien und Aegypten über Holland und England zu uns.

Beyde Wurzeln wollen auf hitzigem Erdreiche gebauet seyn, jedoch auch dabey Wasserörter haben. Beyde dienen dem Haupte, Magen und Brust, wie sie denn unter mancherley Compositionen, und sonderlich unter Haarpulver, genommen werden. Die lange, welche man mit Essig beitzet, hernach trocknet, und zu Pulver stößt, dienet den Parfumirern zu den wohlriechenden romanischen Handschuhen; die runde aber wird, weil sie temperirter, als die lange ist, auch zur Arzeney, und insonderheit unter die gifttreibenden Mittel, gebrauchet. Beyde Wurzeln verriechen leicht, wenn sie nicht sorgfältig in Schachteln aufbewahret werden; auch werden sie gern, sonderlich die runde, wurmstichig.

Die **amerikanische Cyperwurzel**, L. Cyperus americanus, Radix St. Helenæ, Fr. Souchet de l'Amerique, Souchet de Ste. Helene, ist ziemlich lang, einen Daumen dick, voller Knoten, auswendig schwarz, inwendig weiß, und eines gewürzhaften Geschmackes, beynahe wie der Galganth. Sie wird trocken von Porto St. Helene, in der amerikanischen Landschaft Florida, gebracht, wo sie auch zu wachsen pflegt. Die Spanier schneiden die Wurzeln von den Knoten ab, machen sie rund, und ein Loch darein, und alsdann Paternoster davon. Wenn diese Knoten trocken geworden sind, werden sie schrumpfig, und so hart wie Horn. Die Wilden quetschen die Pflanze, und reiben sich mit dem Safte, ihr Fleisch fest zu machen.

Cypern-Zucker, der rothe Ausschußzucker; siehe unter Zucker.

Cyperoides gramen, **Cypergras**; siehe unter Gras.

Cyperus americanus, siehe unter Cyper-Wurz.

Cyperus esculentus Linn. siehe Erd-Mandel.

Cyperus longus, siehe unter Cyper-Wurz.

Cyperus niloticus, oder syriacus maximus papyraceus; siehe Papier-Schilf.

Cyperus rotundus, siehe Binsen. (Wohlriechende) Cyper-Wurz.

Cypressenbaum, Cypresse, L. Cupressus, Engl. Cypres-Tree, Fr. Cyprès.

1. **Der weibliche, oder gemeine, aufrechtstehende Cypressenbaum**, Cupressus meta in fastigium convoluta, quæ femina *Dod.* Cupressus (sempervirens) foliis imbricatis, ramis erectioribus *Mill.* Diese Sorte dient zur Vermehrung der Schönheit der Lustwaldungen, oder der Gebüsche von immergrünen Bäumen. Vormahls setzte man diesen Baum in die Rabatten der Lustgärten, und brachte ihn, vermittelst der Schere, in die Form einer Pyramide, oder eines Kegels; Einige aber, die dafür hielten, daß er absterbe, wenn man ihn beschneide, umbanden ihn mit Stricken, und gaben ihm die Form einer Pyramide, in welcher Form sie sonst von Natur wachsen. Allein durch dieses Umwinden wurde die Luft von den innern Theilen der Aeste abgehalten, so, daß da die Blätter abfielen, sie ganz unscheinbar wurden, und solches ihr Wachsthum sehr hinderte. Auf diese Weise werden auch diejenigen Bäume, welche man beschneidet, wenn dieses nicht im Frühjahre oder zu Anfange des Sommers geschieht, durch scharfe Winde und brennende Fröste im Winter leicht beschädiget. Daher ist es überhaupt besser, daß man sie wild und nach ihrem unordentlichen Triebe wachsen lasse, nur daß man sie unter andere immergrüne Bäume pflanze, unter denen sie, durch ihre dunkelgrüne Blätter und webende Wipfel, vieles zur Mannigfaltigkeit beytragen.

In Deutschland bringt diese Sorte selten guten Samen; es ist daher am besten, daß man die Zapfen

noch

noch ganz aus den südlichen Theilen von Frankreich oder Italien erhalte, als wo sie vollkommen reif werden, und die Samen erst heraus nehme, wenn man sie säet; denn sie halten sich viel besser in den Zapfen, als wenn man sie lange vorher heraus nimmt. Die Art aber, den Samen heraus zu bringen, besteht darin, daß man die Zapfen an eine gelinde Wärme bringe, davon sie sich denn öffnen, und den Samen leicht von sich geben.

2. **Der männliche, sich ausbreitende Cypressenbaum,** Cupressus ramos extra se spargens, quæ mas Plinii, *Tourn.* Cupressus (horizontalis) foliis imbricatis acutis, ramis horizontalibus, *Mill.* Diese Sorte wächst in der Levante wild, und von daher wird sie nach Italien gebracht; in Deutschland ist sie jetzt sehr selten. Die Pflanze, die man unter diesem Nahmen hatte, war bloß eine Varietät von der gemeinen Sorte, deren Zweige viel lockerer, und nicht so aufrecht, wie der ersten Sorte ihre, wachsen. Wenn man aber Zapfen von diesen Bäumen genommen, und den Samen ausgesäet hat, so hat man insgemein Pflanzen von beyden Varietäten bekommen. Der echte sich ausbreitende Cypressenbaum aber, breitet seine Zweige, von dem ersten Jahre an, horizontal aus, und fährt immer fort, sie zu einer beträchtlichen Länge auszubreiten, als die Pflanzen im Wachsthume zunehmen; auch verändern sich die aus dem Samen gezogenen Pflanzen nicht, so, daß es also gewiß eine besondere Sorte ist. Aus demselben wird in der Levante ein grosser Zimmerbaum; und in Italien gibt es einige von ansehnlicher Größe.

Wenn diese Sorte in einen warmen sandigen oder steinigen Boden gepflanzet wird, schlägt sie unvergleichlich an. Und ob sie schon nicht so schön ist, als die erste, so wird doch, was ihr hierin abgeht, durch ihr kräftiges Wachsthum und ihre Dauerhaftigkeit in allem Wetter reichlich ersetzet. Dieser Baum kann füglich mit immergrünen Bäumen einer zweyten Größe, welche den

Fichten und Kiefern am nächsten kommen, untermischet werden, um Haine zu machen, indem er es den Bäumen dieser Classe gleichthut, und ein sehr schönes Ansehen hat. Ueberdies ist auch das Holz dieses Baumes von nicht geringem Werthe, wenn er so groß gewachsen ist, daß man Breter daraus schneiden kann.

Das Holz dieses Baumes soll den Würmern, Motten und aller Fäulniß wiederstehen, und etliche hundert Jahre dauern. Die Thüren der Peterskirche zu Rom waren aus selbigem gemacht; sie haben von den Zeiten Constantins des Großen, bis auf die Zeiten des Papstes Eugenius IV., und also 1100 Jahre gedauert, waren auch noch gut und ganz, als sie der Papst mit ehernen verwechseln wollte. Aus diesem Holze wurden auch die Särge gemacht, in welchen die Athenienser, wie Thucydides meldet, ihre Helden verbrannten; und die meisten Kisten, in welchen die Mumien aus Aegypten gebracht werden, sind von eben demselben.

Man preiset diesen Baum zur Verbesserung der Luft, wie auch als ein besonderes, der Lunge heilsames, Mittel an, indem er häufige gewürzhafte und balsamische Ausdünstungen von sich gibt. Daher haben auch verschiedene alte Aerzte der Morgenländer die Gewohnheit gehabt, ihre Kranken, welche schwache Lungen hatten, nach der Insel Candia zu schicken, wo sich damahls diese Bäume häufig fanden, und wenige Kranke waren, welche nicht von der Wirkung der Luft allein vollkommen gesund wurden.

3. **Der virginische Cypressenbaum mit Acacienblättern,** Cupressus Virginiana foliis acaciæ deciduis *Herm.* Cupressus (disticha) foliis distichis patentibus *Linn.* Es ist dieses einer der artigsten und schönsten Bäume des nördlichen Amerika, und unter den Cypressen die einzige, welche gegen den Winter ihr Laub verlieret. Die Blätter stehen auf beyden Seiten der äussern dünnen Zweige; und sind von schöner grüner Farbe, in ihrem

rem Bau dünn und zart, ungefähr einige Linien breit, und 1 Zoll lang. Die Zweige sind mit einer rauhen braunrothen Rinde überzogen. Die Früchte kommen äusserlich den Früchten der immergrünenden Garten-Cypresse ähnlich; in ihrem innern Bau aber weichen sie von ihnen in etwas ab, indem jede Frucht mehrentheils 15 Höhlen ausmacht, deren obere Schuppen von ungleicher Größe und unregelmäßiger Gestalt sind. Eine solche Höhle enthält einen rundlichen, breiten, ebenfalls irregulären Kern, welcher theils für sich selbst schon harzig ist, theils neben sich ein hellrothes flüssiges Harz hat, welches trocken ungemein durchsichtig erscheint.

In Amerika liebet diese Sorte vorzüglich eine Wasserreiche Gegend, in der sie zu einer ausserordentlichen Stärke gelangt, welche nach Catesby, unten am Boden oft 30 Fuß im Umkreise beträgt. Miller führt hierbey eine ihm mitgetheilte Nachricht an, daß sie nähmlich dort auf 70 Fuß hoch sind, und einige Klaftern im Umkreise haben; und wenn man der in dem XIV Bande des Hamb. Magaz. S. 591. befindlichen Nachricht völligen Glauben beymessen darf, so haben sich wohl eher in Amerika Bäume von 12 Klaftern im Umkreise finden lassen. Sie kommen jedoch ebenfalls in einem nicht zu trocknen und schlechten Lande fort, und vertragen unser Klima, wenn sie nur in ihrer Jugend beschützt stehen. Ein etwas starker Stamm hat allezeit einen größern Ueberfluß harziger Theile, welche die Saftröhren ausfüllen, und sie gegen die Kälte verwahren können.

In Gärten und Plantagen verdient diese Cypresse vorzüglich, wegen des schönen Ansehens, ihren Platz. Das Holz ist von mittelmäßiger Härte, wegen vorgedachter harzigen Theile aber von langer Dauer. Es spaltet nicht von selbst, sondern nur unter dem Werkzeuge des Meisters, doch ohne große Schwierigkeit; und wenn es gleich grün verarbeitet wird, soll es sich dem ungeach-

geachtet nicht werfen. In Ansehung der Aehnlichkeit gleicht es dem Kiefernholze; die Adern sind aber feiner.

Duhamel, der ihren Stamm als den schönsten und nützlichsten in Louisiane anführt, rühmet das geschwinde und gerade Wachsthum desselben, wodurch er zu Mastbäumen tauglich wird. Diese würden, seiner Meinung nach, noch besser seyn, wenn das Holz nicht ein wenig zu schwer, und der Schaft einem Kegel zu ähnlich wäre, indem er unten dick, und oben zu sehr gespitzt, ausfällt.

Aus einem einzigen Stamme werden in Amerika öfters Kähne, über einen Zoll dick, verfertiget, welche 2 bis 3000 Pfund tragen.

Die angeführte gute Eigenschaft des Holzes, daß es schwer faulet, hat auch viele verleitet, es für unverweslich zu halten. Wenigstens beweiset die Erzählung etwas, daß ein Baum, den ein salzburgischer Colonist vor 12 Jahren in Georgien niedergehauen hat, so frisch angetroffen worden ist, als wenn er erst gefället worden wäre.

Hamb. Magaz. XVII B. S. 482.

Alle diese Sorten Bäume werden aus dem Samen gezogen, den man bald im Frühjahre in ein Beet von warmer, trockener und sandiger Erde säen muß. Nachdem man dieselbe fein eben gemacht hat, säet man den Samen ziemlich dick darein, und siebet eben dergleichen leichte Erde ½ Zoll dick darüber. Fällt sehr warmes und trockenes Wetter ein, so muß man das Beet, doch mit dieser Vorsicht, begießen, daß man den Samen nicht aus dem Boden ausspühle. Ist der Same gut, so werden sich die jungen Pflanzen ungefähr innerhalb zwey Monathen zeigen, die man denn beständig vom Unkraute reinigen, und bey sehr trocknem Wetter öfters begießen muß. Säet man den Samen in ein temperirtes Beet, und bedecket solches mit Matten: so geht er viel eher und gewisser auf, als wenn man ihn in den kalten Boden säet. In diesem Beete können die jungen Pflanzen zwey Jahre bleiben, und innerhalb dieser Zeit erstarken sie genugsam, daß man sie in eine Baumschule versetzen kann. Die Pflanzen sind, so lange sie jung sind, zart;

da=

daher muß man sie bey kaltem Wetter mit Matten bedecken. Die beste Zeit sie zu versetzen, ist im Anfange des Aprils, wenn die trocknen Ostwinde des März vorbey sind. Wo möglich, soll man dazu einen trüben Tag wählen, da es regnen will. Indem man sie aus dem Pflanzbeete aushebet, müssen die Wurzeln, so viel möglich, ganz, und zugleich ein Ballen von Erde an jeder Pflanze erhalten werden. Der Boden, worein diese Bäume kommen, muß, wie bereits erwähnt worden, für die zwo ersten Sorten warm und sandig oder steinig seyn. Wenn derselbe, durch das Umgraben und Reinigen von allem schädlichen Unkraute, zubereitet worden ist, muß man ihn gleich und eben machen. Hernach zieht man da, wo die Bäume hingepflanzet werden, Linien, 3 Fuß weit von einander, und pflanzt die Bäume in den Reihen 8 Zoll weit von einander; wobey zu beobachten ist, daß man die Erde um ihre Wurzeln fest mache, und oben auf die Erde um ihre Stämme herum etwas Streu lege, und sie wohl begieße, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze; dieses aber muß die Woche zwey Mahl wiederhohlt werden, bis die Pflanzen wieder neue Wurzeln bekommen.

Diese Pflanzen können in der Baumschule 3 bis 4 Jahre bleiben, nach dem sie nähmlich zunehmen, oder bis der Boden, in welchen sie gepflanzet werden sollen, zubereitet ist. Will man sie aber länger stehen lassen, so muß man allezeit den andern Baum in jeder Reihe ausheben, und versetzen; denn sonst verwickeln sich ihre Wurzeln mit einander, so daß dadurch die Versetzung derselben schwer gemacht wird, und der Baum wegen seines künftigen Wachsthumes Gefahr läuft. Die Pflanzen muß man nicht zu lange in der Pflanzschule stehen lassen, ehe man sie dahin versetzt, wo sie beständig bleiben sollen, weil sich die Wurzeln nicht so dicht an einander fügen, wie die Wurzeln anderer Sorten immergrüner Bäume, vermittelst welcher sie mit guten Ballen Erde an ihren Wurzeln ausgehoben werden können; sondern die Wurzeln

zeln des Cypressenbaumes breiten sich in die Länge aus, weshalb sie, wenn sie einmahl groß geworden, sehr schwer zu versetzen sind. Daher pflegen die meisten Liebhaber die jungen Pflanzen 2 bis 3 Jahre im Töpfen ziehen, bis sie selbige an den Ort setzen, wo sie beständig bleiben sollen. Wenn sie nun das letzte Mahl versetzet werden, und Bauholz daraus wachsen soll, muß man sie auf allen Seiten 12 bis 14 Fuß weit von einander setzen, und sich dabey in Acht nehmen, daß die Erde von ihren Wurzeln nicht abgeschüttelt werde. Um dieses verhüten, muß man den Boden um jeden Baum öffnen, und alle lange Wurzeln abschneiden; hernach arbeitet man unter den Erdballen hinunter, und schneidet die gerade abhängenden Wurzeln ab; und nachdem man alle Erde von dem obern Theile des Ballens weggenommen, auch seine Dicke etwas vermindert hat, so, daß er nicht schwerer ist, als ihn die Fasern ertragen können, so können sie von zwo Personen auf einer Trage dahin gebracht werden, wo man sie hinpflanzen will; sollten sie aber an einen entlegenen Ort zu bringen seyn, so muß man sie entweder in Körbe setzen, oder ihre Wurzeln in Matten wohl einbinden. Beym Einpflanzen muß man die Erde um die Wurzeln dicht andrücken, wie vorhin, und etwas Streu oben auf die Erde um ihre Stämme herum legen, um zu hindern, daß die Sonne und der Wind nicht in die Erde dringe, und ihre Fasern austrockne; auch muß man sie wohl begießen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze, welches man auch wiederhohlen muß, wenn trockenes Wetter ist, bis sie Wurzeln geschlagen haben. Nachgehends bedürfen sie fast keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraute reinige.

4. **Der portugiesische ausgebreitete Cypressenbaum mit einer kleinen Frucht,** Cupressus Lusitanica, patula, fructu minore *Tourn.* Cupressus (Lusitanica) foliis imbricatis, apicibus aculeatis, ramis dependentibus *Mill.* Diese Sorte ist nicht so dauerhaft, als die gemeine Cypresse.

presse. Es wachsen viele dieser Bäume in einem Platze, Busaco genannt, bey Coembra in Portugal, wo man diesen Baum die Ceder von Busaco nennet. Er wächst daselbst so hoch, daß er zu Bauholz tauget, und also kann man auch von daher leicht den Samen erhalten.

Dieser Baum wächst ursprünglich zu Goa; von daher kam er nach Portugal, wo man ihn fortgepflanzt hat. Ehedem standen, nach Millers Berichte, einige Bäume in des Bischofes von London Gärten, zu Fulham, wo sie die Ceder von Goa genennet wird. Unter diesem Nahmen ist sie auch in den leydner Garten geschickt worden.

5. **Der Zwerg-Cypressenbaum aus Maryland, mit einer blauen kleinen Frucht; die weiße Ceder,** Cupressus nana Mariana fructu coeruleo parvo *Pluk.* Cupressus (Thyoides) foliis imbricatis, frondibus ancipitibus *Linn.* Fr. Cedre blanc. Den Nahmen der weißen Ceder hat diese Cypressen-Art in Amerika, in dessen nördlichen Provinzen sie wild in Sümpfen wächst, von der Farbe des Holzes, welches dem Cedernholze gleichet, und von dem immergrünenden Laube, womit dieselbe pranget, erhalten. In Absicht der Blätter kommt sie dem nordamerikanischen Lebensbaume (Thuya occidentalis *Linn.*) nahe, die weiblichen Zapfen sind aber nicht größer, als die Wachholderbeeren, und eben so, wie diese, bläulich. In der Ferne kann man sie daher wohl als solche ansehen; in der Nähe aber findet man vollkommene Cypressenzapfen. Die Rinde des Stammes ist braunroth und glatt.

Sie wird aus den Samenkörnern gezogen, die man aus Amerika erhält. Diese müssen, sobald sie angekommen sind, in Kasten mit guter schwarzer Erde gebracht werden; und man kann das Aufgehen derselben befördern, wenn die Behältnisse auf ein Mistbeet gesetzet werden, und auch nach dem Aufgehen noch einige Zeit stehen bleiben, damit die jungen Pflanzen frisch und stark

in

in die Höhe gehen. Heftige Sonne dient indessen für sie eben so wenig, als in dem ersten Jahre sehr strenge Kälte; und man muß sie diesen Uebeln nicht bloßstellen, noch sie zu lange auf dem Mistbeete stehen lassen, weil sie leicht gegen die Kälte zu weichlich und empfindlich werden.

Nicht völlig eben so gut, jedoch geschwinder, kann eine Menge junger Stämme angezogen werden, wenn man im Frühjahre abgeschnittene Zweige in nasses Erdreich stecket. In diesem, als ihrem eigentlichen Grunde, schlagen sie leicht Wurzeln; wie Kalm dergleichen gut ausgefallenen Versuch in Nord-Amerika gesehen zu haben versichert.

Sie wächst in Nord-Amerika nicht sehr geschwinde, und will Kalm an einem Baume, welcher 2 Ellen im Durchschnitt hatte, 142 Saftringe gezählt haben. Da er auch an einem andern, der ½ Elle und 5 Zoll im Durchschnitt betrug, ebenfalls 116 Saftringe gefunden hat: so werden nothwendig 80 Jahre erfordert, ehe ein von Samen erwachsener Stamm zu Zimmerholz gebrauchet werden kann.

Unsere Winter können die weißen Cedern vollkommen gut ausstehen, und der Erfahrung nach wachsen sie in einem jeden mittelmäßigen Boden auf, wenn er gleich nicht sumpfig ist. Merkwürdig ist bey den untersten Zweigen, daß sie gegen den Winter die ältern Blätter-Büschel verlieren, und dadurch mehr und mehr einen glättern Schaft machen.

Die beständig grünen Blätter geben ihnen ein schönes frisches Ansehen, und sie können wegen der Höhe, zu welcher sie gelangen, ohne viele Mühe zu ansehnlichen Pyramiden gezogen werden.

Das Holz wird in Amerika zu verschiedenen Verarbeitungen gebrauchet, und Kalm, im 2 Th. seiner Reise nach dem nördlichen Amerika, S. 187, 302, 566, und 3 Th. S. 22, 145—148, erzählet uns von derglei-

gleichen Benutzung vieles. Es ist leicht, und hält sich dabey, besonders über der Erde mehr als unter derselben, lange Zeit, ehe es faul wird. Es dient deswegen zu Balken, welche der Luft ausgesetzt sind, und zu Dach-Schindeln, zu welchem Gebrauche es in den englischen Colonien verwendet wird, weil solche die Mauern nicht beschweren, und durch ein ganzes Menschen-Alter dauern. Die Tischler verfertigen daraus Tische, Schränke, und anderes Hausgeräth; und die bekannten Bothe oder so genannten Canoen der nordamerikanischen Völker werden aus den dicken Stämmen verarbeitet, und nächst denen vom rothen Cedernholze (Juniperus Virginiana *Linn.*) für die besten gehalten, weil sie leicht auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, und viele Jahre gebraucht werden können.

Die jungen biegsamen Bänder nimmt man zu Tonnenbändern.

Die Einwohner bedienen sich auch der Holzspäne wie Thee getrunken, und des zwischen den Bäumen stehenden Wassers, als eines guten Mittels, den verlornen Appetit wieder herzustellen, welcher Erfolg wahrscheinlich in dem Harze des Baumes seinen Grund hat. Sie reisen nach solchen Oertern, wie wir nach unsern Gesund-Brunnen zu reisen gewohnt sind.

Cypressen-Euphorbie, s. **Euphorbie**, No. 19.

Cypressen-Kraut, Garten-Cypresse, Stabwurz-Weiblein, die heilige Pflanze, Santolina *Linn.* Fr. Petit Cyprès, Cyprès de jardin, Garde-robe, Auronne femelle, eine Pflanze, welche in dem mittägigen Europa wächst, im Junius blühet, und deren Blätter einen durchdringenden Geruch, wie die Cypresse, haben. Die vornehmsten Sorten sind:

1. Das Cypressenkraut mit grauen haarichten Blättern und großen goldgelben Blumen; Santolina foliis villosis incanis, flore aureo majore.
2. Das gemeine Cypressenkraut mit goldgelben Blumen; Santolina foliis teretibus quadrifariam dentatis, flore aureo.

3. Das

3. Das Cypressenkraut mit dunkelgrünen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis obscure virentibus, flore aureo.

4. Das Cypressenkraut mit dunkelgrünen Blättern und schwefelgelben Blumen; Santolina foliis obscure virentibus, flore sulphureo.

5. Das kleine Cypressenkraut mit sanften grauen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore aureo.

6. Das kleine Cypressenkraut mit sanften grauen Blättern und schwefelgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore sulphureo.

7. Das spanische scheckige Cypressenkraut; Santolina Hispanica, foliis vermiculatis, flore aureo.

8. Das Cypressenkraut mit ganz feinen wollichten und länglichen Blättern; Santolina foliis tomentosis oblongis.

9. Das Cypressenkraut, dessen Blätter denen am Leberbalsam gleichen; Santolina agerati folio.

10. Das große Cypressenkraut mit Rosmarinblättern; Santolina major rosmarini foliis.

11. Das Cypressenkraut, dessen grüne heideartige Blätter wie der edle Salbey riechen; Santolina ericæ vel sabinæ folio.

12. Das scheckichte Cypressenkraut mit ganz feinen, mehrentheils viereckigen und sehr zart ausgezackten Blättern; Santolina foliis viridibus quadrifariam dentatis.

Die zweyte und eilfte Sorte werden bey uns insgemein in den Gärten als kleine, zur Zierde dienende, Stauden gezogen. Alle die übrigen aber werden selten anders, als bey Pflanzenliebhabern, die solche bloß der Mannigfaltigkeit wegen halten, gefunden, ob es gleich sehr schöne immergrüne Pflanzen sind.

Sie sind insgesammt, wenn sie in einem trocknen, sandigen und magern Boden stehen, so dauerhaft, daß sie nicht allein unsere Kälte sehr gut vertragen, sondern auch verschiedene Jahre aushalten; dagegen gehen sie in einem fetten, feuchten oder schweren Lande bey strenger Kälte

Kälte gemeiniglich verloren. Und wenn sie in jenem mit andern immergrünen Stauden von gleichem Wachsthum gut untermischt stehen, so tragen sie gewiß, durch ihre graue verschieden gefärbte Blätter, vieles zur Verschönerung der Gärten bey, vornehmlich, wenn sie des Sommers durch den Schnitt in Schranken gehalten werden.

Man pflanzet sie entweder durch die im Frühjahre abgebrochenen oder abgeschnittenen Zweige fort, welche man an einem luftig schattigen Orte in gute und lockere Erde einsetzt und begießt, worauf sie in kurzer Zeit Wurzeln bekommen, welche man alsdann in Töpfe versetzt, die mit eben solcher Erde angefüllt sind; oder, man stecket die Zweige gleich in Töpfe, setzt sie an einen schattigen Ort, und begießt sie fleißig; wenn sie aber zu wachsen anfangen, an einen Ort, den die Sonne bescheinet.

Oder, man setzt einen alten Cypressenstock so tief in die Erde, daß die Zweige mit hinein kommen, und diese insgesammt mit derselben umgeben werden, da sie denn ohne Einschneiden Wurzeln bekommen. Von diesen Pflanzen kann man einige in Töpfe bringen, im Herbste mit den alten Cypressenstöcken beysetzen, und im Winter nur ein wenig befeuchten; einige aber in einen magern trocknen Boden pflanzen, in welchem sie auch im Winter so lange dauern, bis sie alt werden, alsdann aber vergehen. Die in Töpfen stehenden Pflanzen kann man durch das Beschneiden zu allerley Figuren, als: Pyramiden, Kugeln und Kronen, ziehen.

Cypresse, (Feld-) Erdkiefer, Erdweihrauch, Je länger je lieber, Schlafkräutlein, Schlagkräutlein, Lat. Chamæpitys, Iva arthetica, s. arthritica, Teucrium Chamæpitys *Linn.* Fr. Ive, Ivette, ein kleines sehr niedriges Kräutlein, dessen es zwo Sorten gibt:

1. Chamæpitys moschata, foliis serratis; Iva moschata Monspeliensium. Diese treibt viele, eine Querhand lange, Stängel, welche holzig und rauch sind, und

wie ein kleines Sträuchlein stehen; doch sind sie krumm, und kriechen gleichsam auf der Erde herum, und sind mit sehr vielen länglich schmahlen, ausgezackten, rauchen und weißlichen Blättern besetzt. Die Blüthen sind purpurröthlich, und es folgen auf eine jede vier längliche und schwarze Samen. Die Wurzel ist holzig, und so dick wie die Cichorienwurzel.

Der Geruch dieser Pflanze ist angenehm, aromatisch, fast wie Bisam, und das Anfühlen kleberig, zum deutlichen Beweis, daß sie ein harziges Wesen enthalte, gleichwie sie auch nur an solchen Stellen, auf sandigen Feldern der hohen Gegenden, wo die meisten balsamischen Pflanzen wachsen, gefunden wird, und der griechische Nahme Chamæpitys schon darauf abzielet, welcher eine niedrige Fichte (Pinus humilis) bedeutet, weswegen sie im Deutschen auch Ervpin heißt.

2. Chamæpitys vulgaris odorata flore luteo; Chamæpitys lutea vulgaris, s. folio trifido *Bauh.* Diese treibt, wie die vorhergehende, viel kleine Stängel, die zwar in etwas stärker, doch nicht so hart, aber ästig und rauch sind; sie breiten sich auf der Erde aus, und sind mit schmahlen länglichen Blättern besetzt, welche in drey Theile, oder wie in eine dreyzackige Gabel zertheilt, etwas rauch, und grünlichgelb von Farbe sind, und einen Fichten= oder Harzgeruch haben. Die Blüthen sind gelb. Die Wurzel ist klein, länglich, hart und einfach. Diese Sorte wird, wie die vorhergehende, in der Arzeney am gewöhnlichsten als ein Thee gebraucht, und die ganze Pflanze mit Stängel, Blättern und Blumen dazu genommen. Sie steht in dem Ruhme, daß sie wieder die Gliederkrankheit helfe, die monathliche Reinigung befördere, die Nerven stärke, und insonderheit auch, äusserlich aufgelegt, die Geschwulsten zertheile, und frische Wunden heile. Sie ist aber bey uns wenig mehr üblich; von den Mohren hingegen sagt man, daß sie sich eines Trankes hiervon häufig wieder das kalte Fieber bedienen.

D. D.

D ist der vierte Buchstab des Alphabetes, sowohl in der deutschen, als den übrigen Sprachen. Man bedienet sich desselben in den Journalen und Registern der Kaufleute, Banquiers und Buchhalter, um vermittelst desselben gewisse Wörter, welche man sonst gar zu oft wiederhohlen müßte, abzukürzen, z. E. dd, an statt dedit, d. i. er hat es gegeben oder bezahlet; D° oder d°, an statt dito; Dkr., an statt dänische Krone; Den. an statt Denier, wiewohl man auch zum öftern nur ein großes D, oder auch wohl gar nur ein kleines brauchet; ferner Dal. odre Dre, an statt Daller oder Daalder, d. i. Thaler; Duc. oder D D. an statt Ducaten, u. s. w.

Auf den preußischen Münzen, zeigt D auricher Gepräge an.

Was D auf den französischen Thalern für eine Bedeutung habe, findet man unter dem Artikel **Franz-Thaler.**

Sonst gehört das D auch unter die so genannten römischen Ziffern oder Zahlbuchstaben, und bedeutet alsdann 500; $\overline{D}$, ein römisches D mit einem Querstriche darüber, bedeutet 5000.

Daalder, ein holländischer Thaler, oder 1 ½ Gulden; siehe **Thaler.**

Daba, ein Zeug; siehe unter **Kattun.**

Dabouis, siehe unter **Baffetas.**

Dach, L. Tectum, überhaupt alles dasjenige, was einen Körper decket; besonders der oberste Theil eines Gebäudes, welcher aus Zimmerhölzern von verschiedener Stärke und Länge besteht, die unter gewissen Winkeln mit einander verbunden, auf den Hauptmauern des Gebäudes ruhen, so daß daran Blech, Ziegel, Schindeln, Rohr, Breter ꝛc. befestiget werden können, um die innern

innern Behältnisse von oben wieder die Witterung in Sicherheit zu setzen. Das ganze Dachwerk besteht also aus der Rüstung dazu, oder dem Zimmerwerke, Fr. Comble, und demjenigen, womit es bedeckt ist, oder der Eindeckung, Fr. Toit. Das Dach ist an den Gebäuden das, was der Hut an den Menschen ist, eine Bedeckung wieder die Witterung, und insonderheit wieder den Regen. Dem ungeachtet pflegt man doch dasjenige Dach, welches über einige abgesonderte Theile eines Gebäudes gezogen wird, ein **Wetterdach**, Fr. Abavent, und dasjenige, welches dem Hauptgebäude wieder den Einfluß der Witterung zu Hülfe kommt, ein **Hauptdach** zu nennen. An einem Hauptdache, wird die Spitze oder die Schärfe desselben der Länge nach, die Firste, Förste, oder der Forst, genannt.

Die Dächer sind, der Gestalt nach, gar verschieden. Das **alt-deutsche Dach**, Fig. 416. ist so hoch, als breit, und kann in einem Quadrate eingeschlossen werden. Das **alt-französische Dach**, Fr. Comble pointu, oder à deux égouts, Fig. 417, ist nach einem gleichseitigen Triangel angelegt, indem die Sparren a b, a c, so lang, als der Balken b c, sind. Ein **neu-deutsches Dach**, Fr. Comble en équerre, Fig. 418, ist halb so hoch, als breit, kann in einem halben Zirkel beschrieben werden, und macht daher an der Spitze oder Förste einen rechten Winkel.

Die alten deutschen hohen Dächer haben zwar viel Gelegenheit zu Schüttböden, und lassen den darauf gefallenen Schnee bald abschießen; sind aber eine große Last des Hauses, den Stürmen stark ausgesetzt, in Feuersnoth gefährlicher als die niedrigen, und erfordern viel und langes Holz. Daher ist die neuere Art von Dächern, welche die halbe Breite zur Höhe bekommen, den alten vorzuziehen; ja, weil die niedrigen Dächer angenehm sind, kann man gar wohl von der Höhe noch etwas abnehmen; und wer noch gern mehr Platz haben will, kann noch eine Etage höher bauen; wie es denn durchgängig wegen des Gelasses wirtschaftlicher ist, hoch als lang zu bauen, oder z. E. 60 Fuß lang und 3 Etagen hoch, als 180 Fuß lang und 1 Etage hoch,

zu bauen, indem in den drey Etagen eben so viel Raum, als in der einen Etage, das Dach aber zu der einen Etage drey Mahl so lang als über den drey Etagen seyn, und also auch drey Mahl so viel kosten muß. Einer Etage wegen muß sowohl ein ganzes Dach aufgeführet werden, als vieler Etagen wegen.

Ein italiänisches Dach, Fr. Comble plat oder surbaissé, Fig. 419, ist nur den vierten Theil so hoch als breit: manchmahl auch mehr oder weniger. Es läßet sich aber in Deutschland nur auf Pallästen und öffentlichen Gebäuden anbringen, weil es die Nässe der Witterung nicht genug abführt.

Ein neu-französisches, oder **gebrochenes** (d. i. noch einmahl versimsetes) **Dach**, Fr. Comble brisé, oder coupé, oder nach seinem Erfinder, einem französischen Baumeister, also genanntes **Mansard-Dach**, Comble à la Mansarde, Fig. 420, ist halb so hoch, als breit, und nach einem halben Zirkel formirt. Den Untertheil dieses Daches nennen die Franzosen insbesondere Comble, den Obertheil oder das Aufsatzdach aber Faux Comble.

Die Vortheile der Mansard-Dächer sind folgende: 1) Ihre Bauart ist ungezwungen, und stellet dem Auge eine angenehme proportionirte Figur dar; auch erhält man 2) durch diese Dächer einen weiten freyen Bodenraum, und Gelegenheit zur Anlage mehrerer Dachböden über einander. Dahingegen macht sich der aus diesen Dächern entspringende Nachtheil vorzüglich in folgenden Stücken sichtbar: 1) Wenn diese Dächer nach ihrem vorgeschriebenen bekannten Verhältnisse also abgebunden werden, daß sie einen halben Zirkelbogen, dessen Radius die halbe Breite der Spannung, (d. i. der Länge des Grundbalkens) ist, ausfüllen: so giebt es die Natur der Sache, daß das obere Dach allemahl sehr flach ausfallen müsse, und daß es in den mehresten Fällen kaum ein Viertel von der Länge des Kehlbalkens zur Mittelhöhe behalte 2) Da diese Dächer aus zusammengesetzten Sparren errichtet werden, muß ihnen nothwendig die Festigkeit mangeln, welche einem Dache aus ganzen ungebrochenen Sparren eigenthümlich ist. Auch erfordert diese Dach-Art 3) eine ausserordentliche Menge Holz zur innern Ausbindung und Verstärkung. Dieses macht sie nicht allein kostbar, sondern es wird auch ein Gebäude dadurch unnöthiger Weise belastet. Insbesondere aber ist das obere Dach beständig dem Eindringen des Regens und

Schnees

Schnees ausgesetzt. Werden noch überdies Kappfenster darauf angelegt, so sind dieses alsdann eben so viel Eingänge, wodurch Sturm und Nässe ihren freyen Einzug halten. Es können diese Dächer zwar, ihrer Anlage nach, wohl vom halben Zirkel etwas abgehen, damit der obere Theil nicht so gar flach ausfalle; wovon Schübler verschiedene Fundamenta angibt. Will man sie aber der Schönheit wegen nicht beybehalten, so kann man sie auch der Bequemlichkeit halber schon entbehren, auch alsdann die verdrießlichen Dachkehlen vermeiden. Erwäget man vollends, daß sie leicht wandelbar werden, sich nicht ohne Schwierigkeit ausbessern lassen, auch bey Feuersnoth bald Feuer fangen, und die untern Sparren alsdann auf die Straße schiessen lassen: so wird von ihren Vorzügen nichts übrig bleiben.

Beantwortung der Anfrage: Woher es komme, daß die Mansard-Dächer jetzt so allgemein geworden? st. in No. 48. des Leipz. Int. Bl. v J. 1769, S. 466.

Von Kettenlinien, sowohl die aus geraden Theilen bestehen, als die beständig gekrümmt sind, deren die ersten zu gebrochenen Dächern, die letztern zu Gewölbern am dienlichsten sind, durch Pehr Elvius, st. im V B. der übers. Schwed. Abhandl. Hamb. 1751, gr. 8 S. 251—270.

Ein **holländisches Dach**, auch **Walm- oder Zelt-Dach** genannt, L. Tectum testudinatum, Fr. Comble à croupe, oder en pavillon, läuft von allen vier Seiten schräg zu. Es gibt davon zwo Arten: einige haben nähmlich ganze Walmen oder schiefe Dachgiebel, Fig. 421; andere hingegen nur halbe Walmen, Fig. 422. Die erste Art ist sehr brauchbar, auf freystehende Gebäude zu setzen, weil das Wetter einem solchen Dache wenig Schaden zufügen kann, welches aber bey einem Hause, welches freystehende Giebel hat, nicht Statt findet. Dergleichen Walmdach dient daher auch zur Conservation eines Hauses. Die zweyte Art, nähmlich halbe Walmen, welche auf beyden Seiten nur halbe Giebel haben, worauf die Walmenzwickel liegen: dergleichen Dächer verstellen Gebäude nicht, und sind ebenfalls dauerhafter, als die geraden oder gemeinen Dächer. Daher kann man solche auch auf Scheunen und Ställe setzen; auch auf Gebäude, die nur ein einziges Stockwerk haben, damit man in das Dach auch Dachstuben anbringen könne, da denn die Fenster durch den halben Giebel gehen.

Dem holländischen Dache wird entgegen gesetzt ein **Giebel- oder Sattel-Dach**, ein **zweyhängiges oder gothisches Dach**, L. Tectum displuviatum oder pectinatum, Fr. Comble à pignon, oder à dos d'ane, Fig. 423, welches zwey gegen einander stehende Flächen hat, welche mitten über dem Gebäude an dem Forste zusammen stoßen. Diese sind die gemeinsten Dächer an Wohn-Häusern in Städten, wo mehrere Häuser an einander gebauet werden, da denn eine Fläche des Daches gegen die Straße, die andere gegen den Hof, herunter hängt. Was bey den Giebelwänden, zur Abwendung der Brandgefahr zu beobachten, s. im Art. **Giebel.**

Ein **einhängiges Dach, Pult- oder Taschen-Dach**, Fr. Comble à potence, oder à chaperon, Fig. 424, heißt dasjenige, welches nur von Einer Seite abhängt.

Die Pultdächer sind von keiner großen Festigkeit, weil sie nur auf Einer Seite abhängen und kein Gegengewicht haben; sie verursachen auch, wegen der aufgethürmten Hinterwände, merkliche Kosten, und wären also wohl zu vermeiden; man bildet sich aber ein, man könne, vornehmlich bey Hintergebäuden, so an des Nachbars Gränze treten, nicht anders bauen, weil man ihm keine Dachtraufe zufließen lassen dürfe. Es wäre hier aber durch Rinnen Rath zu schaffen, zumahl, wenn man wegen des Raumes nicht so gar geitzig wäre, und die Gebäude zweyer Nachbarn so nahe an einander packte, welches ohnehin in Feuersgefahr sehr schädlich ist. Wären auch zwey Nachbarn, welche an einander stoßende Hintergebäude führen wollten, einstimmig, könnten sie ein gemeinschaftliches dauerhaftes Gebäude machen, und solches mit Einer Scheidewand, da sonst zwey geführet werden müßten, versehen, wodurch also auch Menage entstände.

Ein **plattes oder flaches Dach**, Fr. Comble à terrasse oder Comble tronqué, wovon man kein aufsteigendes Dach sieht, hat oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balken, so, daß man gemächlich darauf herum gehen kann. Ist ein solches Dach mit einem Geländer oder einer Brustlehne umzogen, so wird es ein **Altan** genannt (s. Th. I, S. 586).

Ein bogig gewundenes Dach, oder Kuppel-Dach, Fr. Comble en dôme, Fig. 425, läuft von allen 4 Seiten nach ausgebogenen Sparren zu.

Die wälsche Haube, Fr. Comble à l'imperiale, Fig. 426. ist ein Dach, welches von den Seiten theils eingebogen, theils ausgebogen, in eine Spitze zuläuft. Beyde letztere Arten von Dächern werden meistens nur zu Kirchthürmen und Lusthäusern gebraucht.

Von der Proportion der Dächer zum Gebäude ist zu merken: 1) daß solche bey Scheunen und Ställen eine Ausnahme finden, als wo sich die Größe des Daches nach der Fütterung des Viehes und Strohes richten muß; hingegen, wo man solches nicht nöthig hat, kann man die Proportionen zu Hülfe nehmen. Die geraden oder gemeinen Dächer zu Gebäuden zu finden, geschieht also: Man nimmt die ganze Breite des Hauses zur Grundlinie an, theilet solche in 2 gleiche Theile, errichtet aus deren Mitte eine Perpendikularlinie, und theilet darauf die Hälfte der Grundlinie in 3 gleiche Theile, davon man die Weite eines Theiles nimmt, und solche viermahl in die aufgerichtete Linie trägt, sodann von beyden Enden der Grundlinie 2 schiefe Linien bis zum 4ten Theile zieht; so hat man die Höhe des Daches. 2) Ein Pultdach ist die Hälfte eines gemeinen, folglich bleibt die erste Proportion. 3) Walmdächer haben zur Höhe eine gleiche Proportion, ausser, daß die zwo Giebeldachseiten folgende Stellung bekommen. Es gibt, vorgedachter Maßen, ganze und halbe Walmdächer, wovon die ganzen also gestaltet werden. Man nimmt die Höhe des Daches, setzt noch 3 andere Seiten von gleicher Länge dazu, formiret ein Quadrat daraus, und durchschneidet solches mit einer schiefen Linie aus einem Winkel zu dem andern, welche schiefe Linie die rechte Lage der Dachseite gibt. Die halben Walmen findet man folgender Gestalt. Man theilt die Höhe des Daches in 2 gleiche Theile, und formirt aus der Hälfte ein Quadrat, wie bey den ganzen Walmen geschah, so wird die schiefe Linie die halben Walmenseiten zeigen.

Wie die gebrochenen und die holländischen Dächer proportioniret werden, s. den 3ten Band der Neuen Oekon. Nachr. Lpz. 1766, 8. S. 604—606.

Wie die Proportion der gewölbten Dächer oder Thurmhauben zu finden, s. Angermanns practische Civilbau-Kunst, Halle, 1766, gr. 8. S. 359—363.

Ue-

Ueberhaupt müssen die Dächer weder zu hoch, noch zu niedrig, seyn. Denn **gar zu hohe Dächer**, dergleichen man noch auf den alten Kirchen findet, haben zwar einen vortrefflichen Abfluß, und dauern lange, beschweren aber das Gebäude mit gar zu großer Last; und der Boden unter dem Dache kann wegen der großen Höhe auch wenig gebrauchet werden; **gar zu niedrige Dächer** hingegen laufen nicht genug ab, und tritt sonderlich bey Schnee das Wasser durch die Fugen der Ziegel auf das Sparrwerk, und verdirbt das Gebäude. Die bequemsten Dächer zu unserer Witterung sind, deren Durchschnitt entweder ein gleichseitiger Triangel ist, oder ein anderer Triangel, der die halbe Grundlinie zu seiner Höhe hat.

Das Holzwerk, worauf das Dach, in Absicht der Sparren, Latten und Bedeckung ruhet, wird ein **Stuhl**, Fr. Ferme, genennet. In Ansehung der Stellung der Hölzer, giebt es zweyerley Arten, nähmlich einen stehenden und einen liegenden Dachstuhl.

Ein stehender Dachstuhl, Fig. 427, heißt ein solcher, dessen Unterstützung nicht aus schrägen Stütz-Bändern, sondern aus geraden Säulen besteht. Er dient nur in schlechten Gebäuden, welche keine große Last von Steinen tragen; es sey denn, daß man eine Ausbindung auf einer Kirche, oder auf einem großen und sehr breiten Gebäude mache, da denn eine Vermischung eines liegenden und stehenden Dachstuhles angebracht wird, wie aus dem Folgenden zu ersehen seyn wird. In solchem nun haben die darin befindlichen Hölzer folgende Benennungen:

a) (Fig. 427) **Der Grundbalken**, in dem die Sparren stehen, und welche Balken auf den Blatt-Stücken des obern Stockwerkes des Hauses ruhen.

b) **Die Sparren des Daches**, sind die schräg aufstehenden langen Hölzer, welche das Dach eigentlich formi-

formiren, und worauf die Latten, zu Tragung der Dachziegel, genagelt werden.

c) Die Kehlbalken; diese scheiden den untersten Boden von dem obersten, und liegen also in der Mitte des Daches, und unmittelbar auf dem Dachstuhle.

d) Die Stuhlsäulen; diese haben bey etwas großen Gebäuden unter sich, worauf sie stehen, nähmlich Schwellen, und oben ein Blattstück, Träger oder Stuhlfette; bey ganz schlechten Dächern auf schmahlen Seitengebäuden aber stehen die Säulen unmittelbar auf den Balken.

e) Die Querbänder; diese dienen theils mit zur Unterstützung der Kehlbalken, theils auch zur Festigkeit, damit sich der Dachstuhl nicht schieben könne.

f) Die Hahnenbalken; diese liegen ganz oben zwischen den Sparren, und werden alsdann nur angebracht, wenn die Höhe von den Kehlbalken bis in die Sparrenspitze zu hoch ist, damit sich die Sparren im obern Theile nicht von der Last der Ziegel biegen; bey nicht hohen und leichten Gebäuden aber können solche wegfallen, und überhaupt alsdann, wo man oben über den Querbalken kein Biegen der Sparren befürchten darf.

Den Nahmen haben diese Balken daher, weil sich in den Bauerhäusern die Hühner gern des Nachts darauf zu setzen pflegen. Siehe auch Th. III, S. 447.

Diese Ausbindung nun heißt ein Haupt-Binder in dem Dache, weil zur Festigkeit allemahl der dritte Sparren eine solche Ausbindung des Dachstuhles haben muß; die Zwischensparren aber, welche dergleichen Ausbindung nicht haben, sondern nur auf den Trägern oder Fetten (g, Fig. 428.) ruhen, und mit weiter nichts, als Kehl- und Hahnenbalken, verbunden sind, werden ledige oder Leer-Sparren genennet.

Die 428ste Figur zeigt den bloßen Dachstuhl mit seiner Ausbindung nach der Länge des Daches.

g) stellet den Träger oder die Fette vor, worauf die Kehlbalken ruhen, und von welchen auch zugleich die Leersparren getragen werden; h) die Säulen; i) die Querbänder, die der Länge nach angebracht werden, um das Schieben zu hindern; k) die Grundbalken, auf der Stirn; n) die Blattstükke, worauf die Balken liegen; o) die Stuhlschwellen, worauf die Säulen stehen.

Ein **liegender Dachstuhl** unterscheidet sich von einem stehenden, durch die liegenden Säulen. Ein solcher Dachstuhl kann eine große Last von Ziegeln tragen, daher ein doppelt Dach (wovon weiter unten die Erklärung vorkommen wird,) darauf kommen kann. Auch bleibt ein Boden bey solcher Ausbindung frey; welches aber bey einem stehenden Dachstuhle wegfällt. Solche Ausbindung eines liegenden Dachstuhles zeigt die 429ste Figur, worin sich folgende Hölzer befinden:

a) die Grundbalken; b) die Sparren; c) die Kehlbalken; d) die Träger, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf selbige, nachdem sie weit gespannet sind, ruhen, damit sie sich in der Mitte nicht biegen; e) die liegenden Stuhlsäulen, welche aber nicht gerade ausgehen, wie bey einem stehenden Dachstuhle, sondern am obersten Ende breiter sind, als am untersten; f) Spann-Riegel; diese halten nicht nur die Stuhlsäulen aus einander, damit dieselben nicht einwärts weichen können, sondern tragen zugleich auch die Träger, worauf die Kehlbalken ruhen. g) Jochbänder; diese sind in die Säulen und Spannriegel etwas eingeschnitten, helfen die Spannriegel unterstützen, und hindern auch zugleich das Schieben des Daches. n) die Hahnenbalken.

In Fig. 430, welche einen **liegenden Dachstuhl nach der Länge** abbildet, sind o, die Stuhlfetten, welche die Sparren und Kehlbalken auf den Enden tragen;

tragen; p) die Stuhlschwellen, welche auf den Grundbalken, hinter der Einzapfung der Sparren ruhen; q) die Stuhlbänder, welche das Schieben nach der Länge verhindern; r) die Stuhlriegel, welche aber nur in sehr großen Verbindungen der liegenden Dachstühle befindlich sind, damit die Sparren mit auf solchen ruhen.

Gibt man einem gebrochenen Dache im untern Theile einen liegenden Dachstuhl; und der obere Theil des Daches ist noch sehr hoch, so bekommt es im obern Theile einen stehenden Dachstuhl; ist hingegen der obere Theil sehr niedrig, so verhüten die Hahnenbalken ebenfalls das Biegen der Sparren. Wenn die Sparren sehr lang sind, und bey diesen Gebäuden sehr flach liegen, pflegt man auch wohl schiefe Säulen anzusetzen, welche einen Träger unterstützen, worauf die Hahnenbalken ruhen; oder man läßt solche auch weg, da denn die Träger hinlänglich sind, die Sparren in ihrer Mitte zu unterstützen, und die Last des Daches mit tragen helfen.

In Ansehung der **Stärke des in der Ausbindung des Daches befindlichen Holzwerkes**, ist folgendes zu bemerken:

Die Sparren, L. Cantherii, Fr. Chevrons, richten sich nach der Länge und Schwere des Daches. Bey einem doppelten Dache können dieselben stärker seyn, als bey einem einfachen. Bey einem liegenden Dachstuhle können sie schwächer, als bey einem stehenden, seyn. Bey einem Dache, welches 40 Fuß lange Sparren hat, müssen selbige unten 8 Zoll breit, und 10 bis 11 Zoll hoch seyn; oben hingegen bleibt das Holz, wie solches die Stärke nach Beschaffenheit des Stammes gibt. Die Sparren-Weite darf im Lichten nicht über 3½ Fuß seyn; es sey denn, daß sowohl die Grundbalken, als auch die Sparren, 4 Zoll höher, als breiter, wären, da alsdann die Weiten einige Zoll mehr, als gewöhnlich, betragen können, wodurch viel Holz ersparet wird. Hiegen

gen selbige aber noch weiter, so biegen sich die Latten, wodurch das Dach leicht wandelbar wird.

Einen Aufschiebling, Aufschöbling oder Aufschübling, Fr. Chanlatte, Coiau, oder Coier, nennet man dasjenige Holz an dem Dachwerke, welches in die Lager-Balken verzapfet, und auf die Sparren gleichsam aufgeschoben wird, damit das Dach über die Wand hervor stehe, und die Balkenköpfe und Simse vor dem Wetter bewahret werden. Es heißt auch ein Traufhaken, weil man die Dachrinne darauf befestiget. Es müssen diese Aufschieblinge niemahls zu kurz seyn, weil sie sonst eine zu flache Einkehle machen, da denn das Einlaufen des Wassers nicht verhindert werden kann. Siehe auch Th. II, S. 762, f.

Die Träger, welche unter den Kehlbalken liegen, und selbige tragen, richten sich sowohl nach ihrer Spannung, als auch nach der Last, die sie zu tragen haben; nähmlich bey 14 bis 18 Fuß in der Weite der Wände, worauf sie liegen, muß dessen Breite 9 Zoll, und die Höhe 12 Zoll, seyn; schweben sie aber 20 Fuß, und tragen schweres Gebälke, so muß ihre Breite wenigstens 12, und die Höhe 15 bis 18 Zoll seyn.

Die Stuhlschwellen, Fr. Semelles, und Stuhlfetten, Fr. Panne, deren die erstern auf den Grundbalken liegen, und die Stuhlsäulen und Stuhlbänder tragen, die letztern aber auf den Stuhlsäulen liegen, und die Kehlbalken tragen, werden, nach Befinden der Größe des Daches, 6, 7, auch 8 Zoll stark gemacht.

Die Kehlbalken, welche zwey entgegen stehende Sparren ungefähr in ihrer Mitte wagerecht mit einander verbinden, und mit Zapfen und Nägeln in letztern befestigt sind, müssen, wenn sie einen Boden tragen, bey einer Spannung, welche auf 10 Fuß beträgt, nicht unter 6 Zoll breit, und 7 bis 8 Zoll hoch seyn; erstreckt sich aber die Spannung auf 15 Fuß, müssen sie nicht unter 7 Zoll breit, und 8 bis 9 Zoll hoch seyn.

Was

Was die Stuhlsäulen, Fr. Forçes, betrifft, so richtet sich die Breite bey den liegenden Stuhlsäulen unten nach den Stuhlschwellen; doch läßt man auch zuweilen unter der Säule etwas Holz oder Backe, so über die Schwelle greifet, um mehrere Festigkeit zu erhalten. Oben aber müssen solche, wegen der Einlochung des Spannriegels, wenigstens $\frac{1}{3}$ breiter seyn, als die Stuhl-Fetten, welche oben in der Säule liegen. Daher ist gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere aber 14 Zoll. Die Säulen-Weite aber ist gemeiniglich in der Ausbindung des Dachstuhles 12 bis 15 Fuß.

Sind es Säulen bey einem stehenden Dachstuhle, so müssen solche bey einem schweren Dache 8 bis 9 Zoll stark seyn; bey einem kleinen aber nicht unter 6 Zoll Stärke genommen werden.

Die Querbänder, Fr. Liernes, können ganz schwach seyn. Die ordinären sind 5 bis 6 Zoll stark, und 3 Fuß lang.

Die Spannriegel, Fr. Entrait, und Stuhlriegel, richten sich nach ihrer Tragung und Spannung. Diejenigen, welche unter den Kehlbalken zu liegen kommen, und keine Träger zu tragen haben, und nicht über 12 Fuß gespannet sind, können 6 Zoll Breite, und 8 Zoll Höhe, haben; diejenigen hingegen, welche 10 Fuß spannen, und einen starken Träger zu tragen haben, müssen 8 Zoll breit, und 10 bis 12 Zoll hoch, seyn. Bey den Stuhl-Riegeln ist eine Stärke von 7 bis 8 Zoll hinreichend.

Die Jochbänder und Stuhlbänder, sind gemeiniglich 6 bis 7 Zoll stark; sind sie länger, so läßt man ihnen diese Breite, gibt ihnen aber noch einige Zoll an der Höhe, wo sie gegen die Last streben, zu.

Die Latten, Fr. Latte, sind gemeiniglich 18 Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch. Sie werden bey einem doppelten Dache auf 6, bey einem einfachen aber auf 8 Zoll weit aus einander geschlagen.

latten gibt es zweyerley Art, geschnittene und gespaltene. Die aus großen Bäumen auf der Schneide-Mühle geschnittenen sehen ordentlicher aus, als die gespaltenen, (oder die aus einer gespaltenen halben Stange gemachten) kosten auch etliche Groschen bey einem ganzen Schocke weniger; doch sind die gespaltenen besser, als die geschnittenen, welche sich leicht biegen, und wenn ein Ast quer durchgeht, gar zerbrechen.

Von der Verfertigung der Latten, werde ich unter dem Art. **Latte** ausführlicher handeln.

Bey der Berechnung der Latten hat man zuvörderst auf ihre Länge zu sehen. Die allgemeine Länge derselben ist 9 bis 7 Ellen; weiß man nun die wahre Länge der Latten, so muß man auch die Länge der Sparren wissen, worauf selbige reihenweise aufgenagelt werden sollen. Gesetzt z. E. ein Gebäude ist 28 Fuß lang, und hat Sparren von 20 Fuß hoch oder lang: so gehen, wenn man sieben-ellige Latten nimmt, just nach der Länge des Hauses, in einer Reihe zwey Stück Latten von 14 Fuß oder 7 Ellen lang. Dieses Gebäude hat einen stehenden Dachstuhl, und soll ein einfaches Dach bekommen. Es werden daher die Latten, von Mitte zu Mitte, 8 Zoll weit von einander geschlagen: folglich müssen die 20 Fuß Länge der Sparren zu Zollen gemacht, und alsdann mit den 8 Zollen oder Weite der Latten dividiret werden, so bekommt man die Anzahl der Reihen von Latten, welche auf dem ganzen Dache über einander liegen, als:

20 Fuß
12 Zoll
———
240 Zoll; diese 240 Zoll mit 8 Zoll dividirt,

240 | 30 Zoll.
88 |

folglich kommen 30 Reihen Latten über einander.

In einer Reihe aber befinden sich zwey Stück Latten; folglich gehören auf eine Dachseite 60 Stück; und also sind auf beyden Seiten 120 Stück Latten befindlich. Trifft es sich aber, daß bey einem Gebäude ganze und halbe, auch gar nur Stücke Latten auf eine Reihe gehen: so thut man besser, wenn man bloß die Länge an Fußen von einer Reihe merket, und darnach selbige mit den Reihen, welche über einander liegen, multipliciret: so weiß man alsdann die ganze Anzahl der Fuße des ganzen Daches, welches mit Latten benagelt werden soll. Alsdann aber kann man mit der Länge einer Latte in diese Summe dividiren: so bekommt

man

man die Anzahl der Latten. Wir hätten z. E. ein Gebäude, welches 59 Fuß lang ist, und 36 Fuß lange Sparren hat; es sollte aber ein doppelt Dach werden. Hier müssen die Latten, von Mitte zu Mitte, 6 Zoll weit aus einander liegen; und also würden an Reihen über einander befindlich seyn, wie folget:

36
12
———
72
36
———
432 Zoll.

x |
432x | 72 Reihen über einander.
66 |

Eine Reihe aber ist 59 Fuß lang; folglich multipliciret man 59 Fuß Länge mit 72 Reihen über einander, als die Höhe: so bekommt man alsdann die Anzahl Fuße, welche an Latten auf Eine Seite des Daches erfordert werden, als:

59
72
———
118
413
———
4248 Fuß Latten werden erfordert.

Diese Fuße aber betragen an einzelnen Stücken, wie die Berechnung zeigt; nähmlich man dividiret mit der Länge einer Latte in die gefundene Zahl der Fuße also:

x x6 |
Gefundene Fuße 4248 | 303 Stück.
Länge einer Latte x444 |
xx |

Da aber in der Rechnung 6 Fuß übrig bleiben: so kann man dafür eine ganze Latte rechnen; folglich betragen beyde Dachseiten

304
304
———
608 Stück,

oder 10 Schock und 8 Stück.

Weil auch öfters eine Latte spaltet, oder manche sonst wegen der Wahnkanten untauglich sind: so kann man füglich auf jedes Schock 2 Stück zugeben.

Hat man aber Dächer, welche keine gerade Dachseiten haben, sondern oben spitzig zulaufen, wie bey französischen und hol-

ländischen Dächern: so muß man bey solchen, soweit die obere Linie des Daches mit der untern Linie gleich ausläuft, ein längliches Viereck formiren, also, daß zu beyden Seiten zwey Drey-Ecke übrig bleiben. Diese setzt man alsdann verkehrt zusammen: so bekommt man auch ein Viereck, welches mit dem ersten großen gleiche Höhe hat. Wenn dieses geschehen ist, berechnet man, nach voriger Anweisung, die Anzahl der Latten.

Oder, man schneidet auch nur ein Dreyeck, von der ganzen Figur, durch eine Perpendikularlinie ab, und nimmt alsdann die unterste lange Seite der Figur, multiplicirt selbige mit der Höhe, und verfährt gleichfalls auf vorerwähnte Art.

Ist aber die Figur völlig ein Dreyeck, wie der Obertheil auf dem Giebel eines gebrochenen Daches beschaffen ist: so beschneidet man solches Dreyeck von der obern Spitze bis auf die lange Grundlinie; alsdann bekommt man auch das Quadrat heraus, und berechnet hernach zu solchem die Latten, nach der gegebenen Anweisung, so wird man solcher Gestalt allemahl das richtige Quantum der Latten, welche zu einem Dache gehören, bestimmen können.

Hin und wieder trifft man noch bisweilen eine Art Dächer an, welche mit Hänge- und Sprenge-Werken zusammen gesetzt sind. Die Hängewerke sind nichts anders, als Säulen, welche in anderes Holzwerk der Ausbindung des Daches eingekammet sind, damit an solche unten Träger oder lange Hölzer durch eiserne Klammern oder Bänder halten, an welche aber die darunter liegenden Balken angebolzet sind, damit sich solche bey großen Sählen und Kirchdecken nicht biegen, und also dadurch eine breite Decke gerade erhalten werde. Daher pflegt man dergleichen Hängewerk, nachdem es eine breite Decke ist, ein- zwey- drey- vier- bis fünf Mahl zu hängen. Bey den Sperngewerken sind die Hölzer in Gestalt der Strebebänder mit einander verbunden. Ein Mehreres hiervon findet man in Angermanns Civilbaukunst, S. 367 — 372.

Die nach echtem gothischen Geschmack erbaueten Kirchen oder Thürme scheinen insbesondere diese Dachwerke, als bewährte Zeugnisse des barbarischen Zeitalters der Baukunst, der Bewunderung neuerer Baumeister aufbewahrt zu haben. Denn, ein jeder muß wohl, beym Anblick der innern Verbindung eines solchen

chen Daches, Bewunderung über die Ausschweifungen der Kunst, einen kleinen Wald von Bauholz, den Grundgesetzen der Natur zuwieder, in freyer Luft aufzuhängen, empfinden.

Auf Veranlassuug der vor einigen Jahren von einem königl. hochpreisl. General- Ober-Finanz- Krieges- und Domänen-Directorio zu Berlin, zur Beantwortung aufgegebenen Frage: **Wie sind die Dachstühle einiger theils ansehnlicher, theils gemeiner Gebäude, mit der größten möglichen Holz-Ersparung also anzulegen, daß man dadurch mit den bisher üblichen Arten der Dachstühle gleiche, oder auch wohl größere Festigkeit und Dauerhaftigkeit erhalte?** hat Hr. F. Herzberg, Ober-landschafts-Rendant zu Breslau, in seinen im J. 1774, auf 6 B. in gr. 8. n. 1 Bog. Kupf. ans Licht getretenen **Vorschlägen zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer**, eine neue Art von Dachverbindung in Vorschlag gebracht, und zugleich gezeigt, in wie weit die Wirkung derselben mit den Wirkungen der alten gewöhnlichen Dachverbindungen harmonire.

Fig. 431, ist ein bisher üblicher Binder von mittlerer Größe, auf 36 Fuß weit gespannt, und mit stehendem Stuhle. Daran sind: a, der Kehlbalken; b, der Hahnenbalken; c, der Stuhl-Rahm; d, die Stuhlschwelle; e, die Stuhlsäule; die Stuhl-Bänder.

Fig. 432, stellet einen Binder von gleicher Größe mit einer neu projectirten Dachverstärkung ohne Stuhl, vor. Der Endzweck aller Dachverstärkungen ist überhaupt dieser, die Sparren in ihrem Schwerpuncte, und den Kehlbalken in seiner Mitte zu unterstützen. In dem Binder Fig. 431, wird das Unterstützen der Sparren und Kehlbalken, bey erstern durch den Stuhlrahm, und bey letztern durch die Stuhlbänder, verrichtet. In dem Binder Fig. 432 hingegen wird dieser Rahm zwar beybehalten; jedoch mit dem Unterschiede, daß er nicht von Säulen und Schwellen getragen wird, sondern, auf den Zapfenden der Kehlbalken ruhend, längst an den Sparren fortläuft. Anstatt der Säulen wird dieser Rahm von sämmtlichen Kehlbalken getragen. Die Bedenklichkeit, daß diese Art zu unterstützen bey weitem nicht so fest sey, als jene vermittelst der Säulen, läßt sich dadurch heben wenn man in Erwägung zieht, daß ein jeder Kehlbalken nur 3

Fuß Holz von diesem Rahm zu tragen bekomme; daß das Gewicht davon, wenn der Rahm 8 Zoll ins Gevierte stark ist, ungefähr nur 35 Pfund betrage (*); und endlich, daß dieses Gewicht, indem der Rahm durch das gespannte Roß, b, gegen die Sparren getrieben wird, nicht einmahl mit seiner ganzen Schwere auf den Kehlbalken senkrecht unter sich drücke. Ein zwey Zoll starkes Lattenstück ist im Stande, nahe bey dem kantig aufliegenden Endpuncte über 100 Pfund zu tragen; wie viel eher wird nicht ein Kehlbalken von 7 bis 8 Zoll Höhe, stark genug seyn, nahe bey seinem Zapfenlager eine Last von 35 Pf. fest und dauerhaft zu unterstützen!

Man nehme ferner an, die Sparren (Fig. 432) würden durch eine zufällige fremde Kraft zum Biegen gebracht, alsdann werden die Steifen cc, auf den gespannten Kehlbalken, und dieser auf den Rahm nebst Sparren, der Kraft entgegen drücken, so, daß ein gewisser Kreislauf zwischen der Kraft und dem Widerstande entsteht. Durch diese Methode ist die neue Dachverbindung nicht allein der Directionslinie beyder, auf die Sparren agirenden Kräfte, regelmäßiger entgegen gesetzt, als die alte; sondern es erhält auch der Kehlbalken in jenem Binder eine Verstärkung, welche diejenige in dem Binder, Fig. 431, weit übertrifft. Daher leidet es wohl wenig Zweifel, warum man nicht dieser neuen Dachverbindung vor der alten einen Vorzug einräumen könne? Es ist dies um so eher zu vermuthen, weil man einen freyen Dachboden gewinnt, und das Grundgebälke nicht durch Tragung der schweren Stuhlwände belästiget wird.

Fig. 433, ist ein 48 Fuß weit gespannter Binder von einem großen Gebäude mit liegendem Stuhle. Daran sind: b, der Stuhlrahm oder die Fette; c, die Stuhlschwelle; d, der Spann-Riegel; e, der Durchzug oder Träger; f, die Stuhlsäule; g, die Stuhlbänder; h, die Stuhlriegel; i, die Kreuzbänder, welche unter und über den Stuhlriegel in die Säulen, Fette und Schwellen eingezapft sind.

Fig. 434, ist ein gleich großer, auf eine neue Art zugerichteter, Binder ohne Stuhl. Es kommt hier nur auf die Frage an: Ob die Sparren und Kehlbalken in diesem Binder (Fig. 434) eben so fest unterstützet werden, als in jenem (Fig. 433)?

1. Man

(*) Man nimmt gewöhnlich an, daß 1 Kubikfuß Fichtenholz 21 Pfund wiege.

1. Man hat Erfahrungen, daß zwey in der hohen Kante auf einander gelegte Hölzer der Last einen beynahe unglaublichen Wiederstand leisten. Zwey auf einander liegende Hölzer, deren jedes 35 Fuß lang, 7 Zoll breit und 11 Zoll hoch ist, können nicht mit 32000 Pfund zum Biegen gebracht werden. Sollte man daher nicht den Wiederstand solcher Hölzer gewisser Maßen als unendlich ansehen können? Die Sparren des Binders Fig. 434, bestehen aus zwey in der Kante auf einander liegenden Hölzern. Von einem Binder bis zum andern geht, anstatt der Stuhlkette, ein Riegel, dessen hohe Kante an den Sparren fortläuft, und welcher auf starken Zapfen in den Einlochungen aa, ruhet. Da nun die Endpuncte dieser Riegel in zwey Hölzern befestigt sind, die beynahe durch keine Last zum Biegen gebracht werden können, und diese Riegel ferner die Sparren, in der Linie der äussern Kräfte rechtwinkelig unterstützen, welches durch die ordinäre Stuhlkette in dem Binder Fig. 433, nur schief verrichtet wird: so ist Grund genug vorhanden, diese neue Art von Dachverbindung, wo nicht der alten vorzuziehen, doch in Ansehung der Dauer und Festigkeit gleich zu achten.

Um eine genauere Vereinigung der doppelten Sparren in dem Binder, Fig. 434 zu unterhalten, können selbige mit Schwalbenschwänzen zusammen gekuppelt werden.

2. Bey der Unterstützung des Kehlbalkens in dem Binder Fig. 434, ist es einleuchtend, daß solcher durch die Verdoppelung und durch den Windstuhl eben die Verstärkung und Unbiegsamkeit erhalte, als durch den Spannriegel nnd Durchzug in dem Binder Fig. 433.

Nach der von Hrn. Herzberg angestellten Berechnung, sind zum Dach Fig. 431, 1878, und zum Dach Fig. 432, 1710 Fuß Holz erforderlich; durch die neu vorgeschlagene Dachverbindung gewinnet man an Holz 168 Fuß; solche betragen, den Stamm zu 60 Fuß gerechnet, ungefähr $2\frac{4}{5}$ Stamm.

Zum Dach Fig. 433 werden 3233, und zum Dach Fig. 434, 2797 Fuß Holz gebraucht; folglich werden durch die neue Methode 436 Fuß, oder beynahe $7\frac{1}{4}$ Stamm, menagirt.

Da, vermöge dieser Berechnung, die Holzmenage, welche durch die neu vorgeschlagene Dachverbindung gemacht wird, sich nur auf etliche wenige Stämme erstreckt, und daher gewisser Maßen als nichtsbedeutend anzusehen ist: so behält dieselbe fast eben so wenig Anpreisendes übrig, als die bisher übliche.

Bey allen in Deutschland bisher üblichen Dacharten, lassen sich hauptsächlich 5 Hauptfehler bemerken: 1) Erfordern sie, vermöge ihrer Figur, eine große Menge Holz; 2) wird ein Gebäude dadurch sehr belästiget, zumahl, wenn die Eindeckung, in Rücksicht auf Feuersicherheit, aus Dachziegeln oder Schiefer besteht; 3) sind die Ziegel- und Schindeldächer, wie ich weiter unten zeigen werde, nicht allein dem beständigen Eindringen des Regens und Schnees unterworfen, sondern befördern auch noch durch die Einkehlungen und Kappfenster, welche, wegen des erforderlichen Lichtes auf dem Dachboden, unentbehrlich geworden sind, dieses Eindringen einer Nässe, die in der Folge unheilbaren Schaden erzeugt; 4) geschieht es sehr oft, daß, wenn ein solches Dach in Brand geräth, und einstürzt, die ungeheure Last des darin befindlichen Holzwerkes den obern Boden sprengt, und das Feuer auf diese Art mitten ins Gebäude bringt, 5) ist es bekannt, daß sich das Feuer vornehmlich durch die Dachwerke fortpflanzt. Da nun aus diesem Grunde die Vorschrift festgesetzt worden, bey nahem Feuer die Dächer einzureissen: so ist es unbeschreiblich, wie viel Mühe, Zeit und Arbeiter dabey nöthig sind, ehe ein solches Dach zerleget werden kann, welches jedoch, wenn es endlich bewerkstelliget wird, eine Menge Beschädigungen zurück läßt, die beym Wiederaufsetzen oft die Kosten eines neuen Daches erforderlich machen. Hr. Herzberg thut daher Vorschläge zu einer andern Dachart, wodurch die Hauptfehler der deutschen Dächer gehoben werden können.

Das Dach Fig. 435 ist 36 Fuß breit, 48 Fuß lang, und ⅓ der Spannung im Mittel hoch. Die im Grundbalken verzapften Sparren sind mit Windlatten durch die Länge des Daches gekuppelt, und haben keine andere Unterstützung als die geriegelten Steifen. Ein jeder Grundbalken nebst seinen Sparren liegt von dem andern 8 Fuß weit aus dem Mittel entfernt. Das Dach Fig. 436. hat mit jenem gleiche Verhältnisse, ausgenommen, daß der auf 48 Fuß frey liegende Grundbalken, damit er sich durch seine eigene Schwere in der Mitte nicht biege, mit einem gespannten Roß armirt ist.

Dächer,

Dächer, welche so wenig Höhe haben, können nur in kleinen und sehr schiefen Flächen vom Sturme gefaßt werden; folglich bedürfen sie nur eine geringe Verstärkung. Die Wind-Latten geben den Sparren durch die Länge eine haltbare Verbindung, und durch die im Mittel eines jeden Sparrens angebrachte Unterstützung vermittelst der geriegelten Steifen, wird derselbe vor dem Biegen gesichert, welches entweder im Sturme, oder in der Last der Eindeckung, seinen Grund hat. Die Eindeckung besteht aus $1\frac{1}{2}$ zolligen in einander gefugten, 16 Fuß langen, Bretern, welche, weil die Grundbalken nebst den Sparren 8 Fuß weit aus einander liegen, drey Mahl, nähmlich auf beyden Enden und in der Mitte, genagelt und an das Sparrwerk befestigt werden können. Diese Art von Eindeckung entfernt alle Besorgnisse, daß die Last derselben die Sparren zum Biegen bringen könne, und zugleich alle Zweifel über die nöthige Festigkeit und Dauerhaftigkeit der vorgeschlagenen Dachverbindungen.

Die Holzmenage, welche der Gebrauch dieser Dächer mit sich führt, ist einleuchtend. z. B.

Zum Dach Fig. 435 ist erforderlich:

7 Balken, 36 Fuß lang, betragen .	252 Fuß Holzlänge.
14 Sparren, 20 Fuß lang . . .	280 — — —
14 Stützen, 5 Fuß lang	70 — — —
7 Riegel, 16 Fuß lang	112 — — —
Summa	714 — — —

Zum Dach Fig. 436 werden gebraucht

14 Sparren, 27 Fuß lang, betragen	378 Fuß Holzlänge.
7 Balken, 48 Fuß lang . . .	336 — — —
14 Stützen, 6 Fuß lang . . .	84 — — —
7 Riegel, 22 Fuß lang . . .	154 — — —
7 gespannte Rosse, 13 Fuß lang .	91 — — —
Summa	1043 — — —

Das Dach Fig. 431 erforderte	1878 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 435 aber sind nur nöthig	714 Fuß.
Folglich werden menagirt	1164 Fuß oder beynahe $19\frac{1}{2}$ Stämme.

Zum Dach Fig. 433 wurden gebraucht	3233 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 436 aber nur .	1043 Fuß.
Demnach werden profitirt	2190 Fuß; oder $36\frac{1}{2}$ Stämme.

Bey diesen vorgeschlagenen neuen Dacharten, sind aber noch 2 Fragen zu beantworten: 1) wo bleibt bey diesen Dächern der Dachboden? 2) wodurch sichert man die breterne Eindeckung vor Feuer, und in Rücksicht ihrer flachen Lage vor Nässe und Fäulniß?

Um der ersten Frage ein Genüge zu leisten, müssen die äussern Wände oder Mauern 7 bis 8 Fuß hoch vom letzten Boden oder Grundbalken an, aufgeführt, und alsdann auf diese erhöhte Wände das Dach gesetzt werden. Man erhält hierdurch nicht allein einen regulären, und die gewöhnlichen Böden an Raum weit übertreffenden Dachboden, weil alle trianguläre Figuren den kleinsten Raum einschließen, sondern man verschaffet auch noch überdieß, durch die in diese erhöhten Wände angelegte Magazine jedem Gebäude eine äussere angenehme Zierde, und den Baumeistern Gelegenheit, den reitzenden wälschen Geschmack, welchen die gothischen Dächer fast gänzlich verjagt haben, wieder herbey zu rufen. Der Einwurf, als wenn die Erhöhung dieser Wände mehrere Materialien erfordere, hebet sich bey massiven Gebäuden dadurch, daß man dahingegen die Dachziegel zur Eindeckung, das Holz, welches zum Brennen dieser Ziegel nöthig gewesen seyn würde, und die Mauerziegel zur Feuermauer, welche weit niedriger, als sonst, aufgeführt werden darf, gewinne, und läßt sich bey hölzernen Gebäuden wiederlegen, indem, wenn man das ersparte Lattenwerk und Dachspäne mit in Betrachtung zieht, diese Wände nicht einmahl so viel Holz erfordern, als zu einem gewöhnlichen deutschen Dache würde nöthig gewesen seyn.

Die Beantwortung der zweyten Frage, wird unten, wo ich von den Breterdächern handeln werde, vorkommen.

Die mit dieser neuen Dachart verknüpften Vortheile, sind folgende. Es erfordert dieselbe wenig Holz; und dieser Umstand hat zur natürlichen Folge, daß die Wälder weniger geplündert werden, daß der Bauherr dem Zimmermanne weniger Arbeitslohn zu bezahlen hat, und daß man die Gebäude weniger belästigt. Auch sichert diese Dachart den obern Boden vor der Nässe, weil die in dem Bodenstockwerke angebrachten Fenster oder Luken das Eindringen des Schnees oder Regens auf eine weit vorzüglichere Art hindern, als die Kappfenster in den gewöhnlichen Dächern. Es sind jene ferner aus so leichten und wenigem Holze zusammen gesetzt, daß, (wenn sie allenfalls in Brand gerathen,) ihr Einsturz dem obern Boden niemahls einen Schaden zufügen kann; sondern das brennende Holzwerk wird vielmehr, wenn der Boden mit einem Aesterich oder Pflaster versehen ist, ohne Nachtheil des Gebäudes, darauf völlig ausbrennen kön-

können. Wie leicht und geschwinde ist nicht ein solches Dach, bey Gelegenheit einer nachbarlichen Feuersbrunst, zu zerlegen! Ja, wenn man noch dazu, bey Zusammensetzung desselben, die Vorsicht gebraucht, die hölzernen Nägel, womit die Zapfen in den Einlochungen befestigt sind, dermaßen lang machen zu lassen, daß ihre Spitzen allenthalben hervorragen: so ist, wenn diese Nägel auf den hervor ragenden Spitzen zurück geschlagen werden, ein solches Dach binnen sehr kurzer Zeit ohne Verletzung zu zerlegen und aus einander zu nehmen.

Es ist bekannt, daß das Feuer oder vielmehr die Flamme, ihre größte Gewalt mit oder in der aufwärts fahrenden Spitze ausübe. Auch ist es unläugbar, daß, wenn man ein Gebäude von aussen geschwinde in Brand setzen will, hierzu kein vortheilhafterer Ort zu finden ist, als unten am Dache zwischen den Sparren und Balkenköpfen. Dieses alles voraus gesetzt, so wiederstehen die flachen Dächer dem Flugfeuer weit besser, als die gewöhnlichen steilen und hohen deutschen Dächer. Auf erstern bleibt, wegen der flachen Lage, die brennende Materie liegen, und wird, weil die brennenden Spitzen aufwärts gehen, auf das Holzwerk, welches vermittelst einer Zubereitung schon ohnedies dem Feuer wiedersteht, nicht leicht eine Wirkung äussern; auf den letztern hingegen wird, wegen der steil anlaufenden Sparren, die brennende Materie nicht liegen bleiben, sondern vielmehr in die Rinne fallen. Dieß ist gerade der Ort, wo die Sparren auf dem Balkenkopfe stehen, und wo, vorgedachter Maßen, ein Gebäude der schnellsten um sich greifenden Entzündung ausgesetzt ist. Ein Schindeldach ist alsdann sofort in Gluth; und einem Ziegeldache wiederfährt ein gleiches, wenn sich zwischen den Kalk und Bordziegeln Lücken finden, wodurch das Feuer den Balken oder Sparren ergreifen kann.

Endlich gehört es auch noch mit zur Bequemlichkeit dieser Dächer, daß solche, wenn ein Gebäude um ein oder mehrere Etagen erhöhet werden soll, ohne große Mühe und Besorgniß mit Keilen und Schrauben gehoben, und die neuen Wände darunter aufgeführet werden können.

Was sonst noch wegen Abrichtung der Breter zur Eindeckung zu erinnern ist, werde ich unten beybringen.

Das **Dachgesims**, welches man unterhalb den Dächern, als eine Verbindung der Hauptmauer mit dem Dache zieht, wird von großen Gesimssteinen gemauert, welche 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und 9 bis 10 Zoll breit sind.

sind. Man rücket sie, nach Beschaffenheit, 12, 18 bis 21 Zoll vor, und befestiget sie mit Ankern. Ueberhaupt ist es ein zu der Dauer eines Gebäudes unentbehrliches Stück, wenn das Dach vor der Hauptmauer vorgerückt ist, damit die Traufe abgeleitet werden möge.

Ich komme nunmehr auf die **Dachdeckung**, als das zweyte Stück, woraus das Dachwerk besteht.

Ein **Dach decken** oder **eindecken**, heißt, auf der auswendigen Seite der Sparren ein Material auf solche Art befestigen, daß die innern Behältnisse des Gebäudes dadurch vor der Witterung gesichert werden. Ein Arbeiter, welcher die Dächer der Gebäude verfertiget, und sich davon nähret, wird ein **Dachdecker**, L. Contegulator, Fr. Couvreur, genannt.

Zu allen Zeiten hat sich der Mensch der Nothwendigkeit ausgesetzt gesehen, Schutz und Schirm wieder die üble Witterung zu suchen. Das herum irrende Leben, welches fast alle Familien der ersten Jahrhunderte führten, und der Mangel der Werkzeuge, waren die Ursache, daß sie keinen andern Aufenthalt, als in Höhlen und Klüften, hatten. Die ersten Wohnungen sind den Umständen der Gegenden gemäß eingerichtet gewesen, die jeder Himmelsstrich darboth; wozu aber noch die Einsichten und das Genie der verschiedenen Völker das seinige beytrugen. Die Wälder bothen dem Menschen so viele Erleichterung, zur Erbauung einer Wohnstelle, dar, daß man sich gleich anfangs in diesen entfernten Zeiten dieselben wird zu Nutze gemacht haben. Das Schilfrohr, Kräuter, Zweige, Blätter und Rinden der Bäume sind die ersten Materialien gewesen, wovon man Gebrauch gemacht hat. Man fing an, die Aeste der Bäume gröblich in einander zu schlingen, sodann mit einigen Stangen zu unterstützen, und endlich diese erste Hütten mit Rasen oder Blättern zu bedecken. Ihre Gestalt war unstreitig kreisförmig; und ein Loch, das sie in der Spitze des Daches machten, verstattete dem Rauche ih-

res Herdes, welcher in der Mitte der Hütte war, einen Ausgang. Dergleichen Gebäude erforderten weder große Anstalten, noch auch große Kenntniß. In Peru, und vornehmlich in Lima, wo es niemahls regnet, endigen sich die Häuser durch ebene Flächen, die aus sehr enge geflochtenen Hürden bestehen, auf welche man feinen Sand in gewisser Dicke streuet; und dieses ist hinreichend, die Thaue, welche täglich und sehr häufig fallen, in sich zu nehmen und zu verschlucken.

Die Materien, womit man in Europa die Dächer einzudecken pflegt, sind sehr verschieden. Diese Verschiedenheit wird theils durch die Absichten der Gebäude, theils auch durch ökonomische Vortheile, am häufigsten aber durch das Daseyn und durch den damit verknüpften wohlfeilen Gebrauch eines Materials bestimmet. Die Vollkommenheit eines solchen Materials besteht unstreitig darin, wenn es wenig Kosten erfordert, und so leicht ist, daß das Gespärre nebst den Wänden und Mauern des Gebäudes nur ein geringes Gewicht zu tragen haben; wie auch, wenn es lange Zeit der Witterung dauerhaft Wiederstand zu leisten, und Nässe und Feuer abzuhalten vermögend ist.

Die gewöhnlichen Dachdeckungen, wovon ich jetzt handeln werde, sind die Eindeckungen mit Stroh und Stoppeln, Leimschindeln, Rohr, Sennen, Torf und Rasen, Reisern und Geflechte von Weiden, Holzschindeln, Bretern, Ziegeln, Schiefer, Steinplatten, Kupfer, Eisenblech, und Bley.

Die **Strohdächer**, finden eigentlich nur auf dem Lande bey den Häusern und Wirthschaftsgebäuden Statt; in den Städten aber werden sie wegen der Feuersgefahr nicht geduldet. Aus eben dieser Ursache sollte man dieselben auch auf dem Lande nicht leiden, sondern die Gebäude mit Ziegeln und Schiefersteinen decken (*); allein, der

(*) Eine Einschränkung dieses Satzes wird man weiter unten beym Schluß der Betrachtung über die Ziegeldächer, finden.

der Aufwand ist für den Landmann zu kostbar, der Dach-Stuhl der Häuser auf den Dörfern ist zu dergleichen schweren Dächern nicht eingerichtet; und was für eine unglaubliche Menge Holz würde nicht jährlich durch die Ziegelhütten mehr consumiret werden, wenn alle Häuser und Gebäude auf dem Lande mit gebrannten Dachziegeln nach und nach gedeckt werden sollten! Ueberdies sind die Strohdächer leicht, warm, und kosten auch neu zu machen nicht viel, weil das Stroh dem Landmanne zuwächst, ein altes untaugliches Strohdach aber noch zum Miste dienet.

Es gibt Wirthschaftsverständige, welche glauben, daß das Stroh, welches etliche Jahre auf dem Dache gelegen hat, einen vorzüglich guten Dünger mache; ja, in der Ausübung dieses ihres Grundsatzes so weit gehen, daß sie oft das gute und noch taugliche Stroh, um Dünger daraus zu machen, von den Dächern reissen, und an dessen Stelle frische Strohschoben aufdecken lassen. Ein kleines Nachdenken ist hinreichend, den Werth dieses Verfahrens zweydeutig zu machen. Die obere und der Witterung ausgesetzte Fläche eines Strohdaches wird durch das öftere Anfeuchten des Regens und Abtrocknen der Sonne, zuletzt ein wahres Caput mortuum, worin man weder oehlige noch salzige Theile, welche doch die Seele des Düngers sind, antrifft. So viel ist zwar gewiß, daß alte Schoben bald faulen, und einen kurzen Dünger geben. Zieht man aber in Betrachtung, daß das Stroh, woraus diese Schoben bestehen, wenn es frisch zu Mist gemacht worden wäre, fast noch einmahl so viel Dünger geliefert haben würde: so bleibt die aus alten Strohschoben fließende vorzügliche Nutzbarkeit noch immer zweifelhaft.

Unterdessen ist nicht zu läugnen, daß ein Ziegeldach, wenn es gleich in der ersten Anlage weit mehr kostet, dennoch, wenn man die Berechnung nach einer gewissen Reihe von Jahren anstellet, viel länger dauert, mithin im Grunde wohlfeiler ist, als ein Strohdach. Zu geschweigen, daß letzteres ausser der Feuersgefahr, auch den Vögeln, Mäusen und Ratzen mehr ausgesetzt ist.

Weil die Strohdächer auf dem Lande also nicht wohl abgeschaffet werden können: so muß man nur suchen, die-

dieselben dauerhafter zu machen. Die Deutschen neh- men dazu das Stroh seiner ganzen Länge nach. Dieses wird nicht für gut gehalten, sondern man gibt den Rath, daß man von allem zu Dächern bestimmten Strohe, an dem dünnen Ende, auf einer Häckerlingsbank eine hal- be Elle lang abschneiden soll. Die von solchem Stroh, nach schonischer und livländischer, als der vorzüglichsten Art gemachten Dächer sollen unglaublich lange dauern, und auch vor den Verwüstungen der Vögel und Mäuse sicher seyn. Die abgeschnittenen Enden und feinen Stroh-Enden können, da sie den Schafen sehr gesund sind, zur Verlängerung des Heues angewendet werden; und man erlanget folglich mit ein und derselben Arbeit, zwey sehr wichtige Vortheile. Es hat diese Verfahrungs- Art ihren guten Grund, denn der unterste Theil des Strohes ist dick, und gibt ein festes Dach.

Nach Hrn. Wiegand's Vorschlag, in seinem wohl- erfahrnen Landwirth, S. 275, f. könnten die Stroh- Dächer fast mehr als halb feuerfrey, und von den Be- schädigungen der Sturmwinde ganz frey, gemacht wer- den, wenn man nur etwas mehr Mühe, auch einige mehrere, obwohl nur sehr geringe, Kosten daran wen- den wollte. Man muß, wenn man ein Dach mit Stroh decken will, vorher in einem großen Mörtelkasten einen guten Theil tüchtigen Lehm mit Wasser wohl auflösen, und nachher recht unter einander umrühren, bis solcher zu einem etwas dicklichen, doch flüssigen Brey wird. Sobald der Dachdecker die Strohschoben aufzubinden anfängt, stellt sich eine andere Person mit einem Eimer, welcher mit dem angezeigten Lehmbrey angefüllt ist, hin- ter denselben, und schüttet mit einer hölzernen Hand- Schaufel auf jeden angebundenen Schoben, gleich unter dem Strohbande, davon so viel auf, als hinreichend ist, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben genugsam zu bedecken; die zweyte Schobenlage kommt alsdann mit ihrem untern halben Theile in diesen nassen

Lehm

lehm zu liegen, und der obere wird wiederum mit solchem überstrichen; und dieses wird so lange fortgesetzt, bis das Dach völlig gedeckt ist.

Wenn dieser lehm auf dem Dache trocknet, welches bey gutem Wetter in wenigen Tagen geschieht, so verbindet sich derselbe mit dem obern und untern Strohe dergestalt, daß keine Mannskraft hinreichend ist, einen losgeschnittenen Schoben von dem andern abzureissen. Der heftigste Sturmwind ist nicht vermögend, nur einen Halm, noch viel weniger ganze Schoben, aufzuheben und wegzuführen. Der allerbeträchtlichste Nutzen aber zeigt sich zur Zeit der Feuersbrünste, wo die durch die Hitze ausgedehnte luft bey der gewöhnlichen Deckungs-Art die Strohwickel aufhebet und wegtreibt, wodurch auch weit entfernte Gebäude in Brand gerathen müssen, welches aber, bey dieser Art mit Stroh und lehm zu decken, nicht leicht sich zutragen kann. Wenn ein auf solche Weise gedecktes Strohdach der Gluth nicht zu nahe steht, und wirklich durch den Wind Flugfeuer darauf geworfen wird, so wird nur das oben liegende wenige Stroh wegbrennen, auf dem lehm aber wieder erlöschen.

Es ist freylich an dem, daß ein Dach, welches nach dieser Anweisung gedeckt wird, einen Dachstuhl, und folglich einige Stämme Holz mehr haben müsse. Allein, bey Verhütung so großer Unglücksfälle, wo der Landmann bis auf den Grund verderbet werden kann, muß eine solche kleine Ausgabe für Holz nicht geachtet werden.

Das eine wäre hierbey noch zu erinnern, daß die Dächer, die nach dieser neuen Art gedeckt werden sollen, nicht flach, sondern mehr abschüssig seyn müssen, indem sich sonst das Regen- und Schneewasser in den lehm einsenken, und die Sparren und latten desto eher zur Fäulniß bringen würde. Es wäre deshalb nöthig, daß, bey Errichtung neuer Bauerhäuser, welche mit Stroh gedeckt werden, die Sparrenhölzer um 1 oder 2 Schuh länger gelassen würden, als es sonst üblich gewesen ist, um dem Wasser einen desto schnellern Abfluß zu verschaffen.

Selbst

Selbst das untere Tragbare an dem Gebäude, würde hierbey sehr viel gewinnen, wenn der Druck des Daches mehr senkrecht, als seitwärts, gerichtet wäre. Die Strohwickel zu einem solchen Dache, welches in Lehm geleget werden soll, dürfen von keiner so großen Dicke und Stärke gebunden werden, wie bisher gewöhnlich gewesen ist, und das Dach wird von weit längerer Dauer seyn. Wer unter den Lehm gestoßenes Glas mischen wollte, würde noch überdies mitwirken, daß den Mäusen und Ratzen die Lust vergehen möchte, ihre Nester in solchen Dächern anzulegen.

Oekon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, II Band, a. d. J. 1774, S. 139.

Der Preußische Sammler, II B. Königsb. 1775, 8. S. 983—986.

Ein anderer Vorschlag, welchen Hr. Herzberg gethan hat, verdient um so mehr angezeigt zu werden, als die angestellten Proben ausgewiesen haben, daß die Strohschoben, welche Herr H. zubereitet hatte, durch das lebhafteste Feuer nicht in Brand gesetzt werden konnten. Man brachte sie bloß zum Glimmen, und auch dieses erlosch so bald, als das Feuer, welches um die Strohschoben umher gemacht war, in etwas nachließ. Es wird nähmlich fetter Lehm oder Thon in Salzwasser aufgelöset, bis es zu einer dünnen Suppe wird, mit welcher man das Strohdach begießt. Gleich nachher, wenn dieser Guß noch naß ist, wird scharfer Sand dünn aufgeworfen; und wenn alles trocken geworden ist, erwähnter Ueberzug mit einer dünnen Mischung aus Kalk, saurer Milch und Eyern, etliche Mahl übergossen. Diese Zubereitung verhindert nicht allein das Eindringen der Nässe, und die daraus entstehende Fäulniß, sondern sichert auch ein solches Dach völlig vor den Angriff des Flugfeuers, und hemmt, wenigstens auf einige Zeit den Ausbruch der Flamme.

Ein Strohdach, 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, und 36 Fuß im Sparren hoch, auf vorangezeigte Art zu überziehen, erfordert, nach Maßgabe angestellter Versuche, nachstehende Kosten:

45 Schef-

45 Scheffel in Salzwasser aufgelösten Lehm oder fetten Thon, à 6 Gr.	11 Rthlr.	6 Gr.
30 Scheffel präparirten dünnen Kalk mit saurer Milch und Eyern, à 10 Gr.	12 —	12 —
An Arbeitslohn und Sand	6 —	6 —
Summa	30 Rthlr.	

S. Dessen Vorschläge zur Verbesserung rc. S. 91, f. und Oekon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, B. 2, S. 139. f.

Nach Hrn. D. Glasers Meinung, in dessen Verbesserung der Feuerlöschanstalten in den kleinen Städten und auf den Dörfern, Lpz. 1775, gr. 8. S. 97, fgg. haben die Strohdächer an ihrer inwendigen Seite am meisten nöthig, sie vor dem schnellen An- und Fortbrennen zu schützen; denn, nach der bekannten richtigen Erfahrung, läuft, bey einer entstandenen Feuersbrunst, das Brandfeuer, zumahl in den an einander hingebaueten gemeinen Gebäuden (zwischen welchen keine hohe und über die Dächer hervor ragende Brandmauern aufgeführet sind,) zur Vergrößerung der Feuersbrunst, überhaupt oder gemeiniglich gern unter den Dächern an den Sparren, Latten, Strohwischen und Schindeldächern, an deren inwendigen Seite, am ersten fort, so daß, wenn ein solches Haus in Brand geräth, und die benachbarten Häuser auch angestecket werden, das Feuer unter den Dächern wohl schon bis in das dritte daneben stehende Gebäude, an den inwendigen Seiten der Dächer, und an andern etwa unter den Dächern befindlichen sehr brennbaren Gehölze, oder andern leicht entzündlichen und schnell fortbrennenden Dingen, fortgelaufen ist, ehe das erste daneben stehende Haus unten recht in Brand kommt. Dieses schnelle Fortlaufen des Feuers geschieht nun vornehmlich auch an den inwendigen Seiten der Strohdächer, weil das Stroh daselbst trocken und gut, und immer sehr brennbar bleibt; dahingegen die äussern Seiten der Strohdächer nicht so sehr brennbar sind, indem sie im Winter mit Schnee bedecket werden, und sonst auch der darauf fallende Regen sie also annässet, daß sie

an ihrer äussern Seite lange davon feucht bleiben, und das Stroh äusserlich nach und nach vermulmet, und halb oder gar verfaulet, und also viel von seiner starken Brennbarkeit verlieret, und folglich eine äusserlich an ein Stroh-Dach spielende Feuerflamme nicht so leicht haften und daran nicht schnell fortlaufen kann, wie an eines solchen Daches inwendiger Seite; es müßte denn etwa das Strohdach noch ganz neu, und im Sommer bey heißen und trockenen Wetter ganz ausgetrocknet seyn. Aber da kann man es doch auch auswendig, zur Verminderung seiner Brennbarkeit, leicht mit Wasser ansprützen; hingegen kann man die inwendigen Seiten nicht wohl mit den großen Feuersprützen naß machen; und wenn man auch auf dem Dachboden, vermittelst der hölzernen Hand-Feuerspützen, die inwendige Seite eines Strohdaches mit Wasser ansprützet, so nimmt es inwendig doch die Nässe nicht leicht und bald genug an, weil das angesprützte Wasser meistentheils wieder davon abtropfet.

Um nun die große Brennbarkeit an der inwendigen Seite eines Strohdaches zu vermindern, ertheilt Hr. D. Glaser den Rath, dieselbe mit seinem, durch viele Feuer-Proben geprüften und bewährt befundenen brandabhaltenden Holzanstriche (wovon ich an seinem Orte handeln werde) auf eine geschickte Weise zu überziehen, damit er fest daran hangen bleibe. In dieser Absicht muß man die Masse zum Anstreichen zuvörderst weich genug machen, und sie mit einem großen Tüncherpinsel, oder einer Mäurerkelle, mit Strichen, die meistens nach der Länge der Strohhalme zu führen sind, anstreichen, damit die weiche Masse sich zwischen die an einander liegenden Halme recht einfüge. Weil aber der mit sehr weicher Masse gemachte Anstrich im Eintrocknen gern stark reißt: so muß man alsdann diesen ersten Anstrich, wenn er etwa halb und halb trocken und rissig geworden ist, mit steiferer Masse nochmahl ein dickes Papier, bis einen Messerrücken dick, überziehen, und damit die im ersten An-

striche entstandenen Risse verstreichen. Und wenn etwa dennoch auch im zweyten Ueberstriche noch nachtheilige Risse entstehen würden, so überpinselt man mit ganz weicher Masse, die als ein dünner Brey oder eine dickliche Brühe seyn kann, auch den andern, wieder halb trocken gewordenen, Ueberstrich, nur etwa ein dünnes Papier dick, und streicht also die Risse zu.

Oder, man darf auch nur von gemeinen ungeschlämmten, jedoch wenig steinigen, Lehm 3 Theile, und Töpferthon 1 Theil, bey allmählicher Zugießung genugsamen Wassers, mit den Füßen wohl unter einander treten, und unter solchen wohlbearbeiteten Thonlehm eine hinlängliche Menge Flachsschäben, Spreu oder Kuhmist kneten, und sodann die inwendige Seite des Stroh-Daches, etwa ½ bis 1 Zoll dick, überziehen.

Ein nach gemeiner Weise verfertigtes Strohdach aber auch auf seiner auswendigen Seite mit einem Kleister oder sonst mit einem Anstriche also zu überziehen, oder auf eine andere Weise solchem aufgebundenen Strohe seine große Brennbarkeit noch dermaßen zu vermindern, daß ihm eine äusserlich daran schlagende Feuer-Flamme nicht leicht etwas anhaben könne, und solcher äussere Anstrich auch in langwierigen Regen und anderer wiedriger Witterung, viele Jahre lang, gut und dauerhaft bleibe; und daß auch diese äussere Schützung eines solchen Strohdaches nicht zu viel koste, sondern wohlfeil, und folglich zum gemeinnützigen Gebrauche schicklich sey: dieses hält Hr. D. Glaser für unmöglich. Man könnte zwar ein solches Strohdach äusserlich öfters mit Seifensieder- oder anderer recht scharfer Lauge, oder, welches noch besser wäre, mit recht starkem Küchensalzwasser, öfters begießen, das abtropfende Wasser auffangen, und es wieder darauf gießen, so daß die Lauge oder das Salz-Wasser einen Zoll tief, oder noch tiefer, in die Strohlagen eindringen müßte: so würde ein solches Dach zwar auch äusserlich dem Feuer stark wiederstehen, und nicht leicht an- und fortbrennen; allein, das Laugen- oder Küchensalz würde doch von dem auf das Dach fallenden

Regen nach und nach wieder ausgespület, und damit solchem Dache sein äusserliches Vermögen, sich gegen das Feuer zu wehren, wieder benommen werden. Ueberdies würde es auch viele Mühe und ziemliche Kosten verursachen, ein solches Strohdach alljährlich wenigstens ein Mahl mit Laugen- oder Salzwasser äusserlich gegen das Feuer auszurüsten.

Um die Strohdächer auch äusserlich mit einem wohlfeilen Mittel einiger Maßen gegen das leichte An- und Fortbrennen, oder gegen das Flugfeuer, zu schützen, achtet Hr. Glaser die von bloßem zart geschlämmten, recht fetten Thon, mit reinem Wasser gemachte dickliche Brühe am schicklichsten; wenn man nähmlich damit im Sommer, bey trockenem Wetter, ein Dach äusserlich so oft und viel begießt, oder, welches er für noch besser hält, auch von unten hinauf mit einer hölzernen Handsprütze so viel ansprützet, bis es davon äusserlich eine dünne Rinde bekommt. Diese Beschützung des Strohdaches gegen das Flugfeuer wird doch ein oder etliche Jahre lang dauern, weil dieser geschlämmte und also sehr zarte Letten ein mineralischer Kleister ist, der, wenn er allein gebraucht wird, sich vom Regen nicht leicht und bald abspühlen läßt. Noch besser und dauerhafter aber wird es seyn, wenn man ein Strohdach äusserlich gegen das Flugfeuer mit derjenigen Art von Wassermos, so nicht gern brennet, Fontinalis (antipyretica) foliis complicato-carinatis, trifariis acutis, antheris lateralibus *Linn.* einen Finger dick, geschickt überzieht.

Ein Strohdach, wenn es mit einem gewissen Mose, Bryum rurale *Linn.* bewachsen ist, kann, wie Hr. v. Leyser in seiner Abhandlung vom Nutzen der Moosse (s. Hrn. Prof. Schrebers Sammlung rc. Th. 10, S. 414.) schreibt, über 100 Jahre unversehrt stehen, da es sonst kaum 10 Jahre dauert.

Eine höchst tadelhafte Bauart der Strohdächer ist es übrigens, wenn Ellern zu Latten gebraucht, und mit

zusammen gedreheten Weiden an die Sparren gebunden werden. Die nachtheilige Folge davon ist, daß, wenn ein solches Haus in Brand geräth, an Hausrath und Vieh nichts aus dem Feuer gebracht werden kann, ungeachtet eine grosse Anzahl Menschen zur Arbeit gleich bey der Hand ist. Auf den Bauerhäusern gehen die Strohdächer nahe an die Erde herunter; dazu ist über der Vieh- oder Dreschdiele der Boden gemeiniglich nur mit Schleissen belegt. Es möge also das Feuer unten oder oben im Hause ausbrechen, so findet es sogleich Oeffnungen, daß es das Dach fassen, und daran bis zum Gipfel eilends hinaus laufen kann. Auf diesem Wege gerathen die zusammen gedreheten dünnen Weiden an den Sparren in Brand; alsbald sind die Latten los, und das brennende Dachstroh fällt herunter, umschließt alle Zugänge zum Hause mit Feuer, und macht das Retten des nahe daran vorhandenen Viehes, Kornes und Hausgeräthes, wo nicht unmöglich, doch dergestalt gefährlich, daß keiner sich da hinein wagen darf. Es ist daher nöthig, da aller Orten im Lande Fichtenholz um billigen Preis zu haben ist, den Landmann dahin anzuweisen, daß derselbe gesägete Latten zu seinen Gebäuden nehme, und solche mit eisernen Nägeln an die Sparren befestige. Die angenagelten Latten geben dem Dache eine größere Steifigkeit, daß solches, bey Sturmwinden, der Gewalt besser, als die angebundenen Latten, wiederstehen kann. Auch fällt das brennende Stroh nicht so schnell, und auf einmahl, herunter auf die Erde, und versperrt die Zugänge in das Haus, sondern läßt mehr Zeit zum Retten des Hausgeräthes und des Viehes übrig.

87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1391.

Die Strohdecker haben kein eigenes, und noch weniger ein zünftiges, Handwerk. Gemeiniglich legen sich ein und andere Unterthanen in kleinen Städten und auf dem Lande, auf diese Arbeit, und arbeiten entweder nach dem landüblichen Tagelohne, oder im Verding nach

den Schocken oder nach dem Hundert Schoben. Man gibt, für jedes Schock Stroh zu verdecken, oder für jede 180 Quadratfuß zu bedecken, etwa 6 Groschen. Die Lattung wird 21 Zoll weit gemacht. Das übrige beym Decken in Deutschland gewöhnliche Verfahren, beschreibt Hr. v. Eckhart, in seiner Experimental-Oeconomie, S. 632, fgg.

In Schweden hat man theils gebundene Strohdächer, wo das Stroh mit Wieden gebunden wird; (man findet dieselben im VIII. B. der übers. Schwed. Abhdl. S. 252 — 260, wie auch in Linnäi schonischer Reise, beschrieben und abgezeichnet,) theils ungebundene Stroh-Dächer mit Hängehölzern, d. i. solche, an denen das Stroh ungebunden hingelegt, und oben mit so genannten Hängehölzern zusammen gehalten wird. Letztere findet man im XXVII B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 45 — 47, beschrieben und abgebildet.

Von den Vortheilen, einen Schober Stroh zum Dachdecken in denen Jahren aufzuheben, warinnen es lang ist, s. den VI B. des aus dem Engl übers. Museum rustic. & commerciale, Lpz. 1767, 8. S. 81—86.

In Frankreich, deckt man nicht mit langem Stroh, sondern mit Stoppeln, die bey uns umkommen. In dieser Absicht müssen die Schnitter den Weitzen ziemlich hoch abmähen, damit desto längere Stoppeln stehen bleiben; allein auch desto mehr kürzere Aehren gehen dadurch verloren. Da der Untertheil des Strohes (oder dasjenige, so man Stoppeln nennt) am stärksten ist, und die größte Festigkeit hat, so gibt derselbe auch ein festeres Dach, als das bloße Stroh.

Die Bauern, welche in Frankreich die Stoppeln einsammlen, bedienen sich dazu einer gewissen Art Sicheln, deren Klinge 1 Fuß lang, und daran der Stiel 12 bis 14 Zoll lang ist. Wenn sie diese Arbeit verrichten wollen, setzen sie das eine Knie auf die Erde, umfassen die Stoppeln mit der linken Hand, und mit der rechten schneiden sie, vermittelst dieser Sichel, eine Handvoll ab.

Die niedergetretenen oder naß gewordenen Stoppeln richten sie mit einer Harke mit eisernen Zähnen zum Schnitte auf. In einigen Gegenden bedient man sich, zum Schneiden, einer kurzen Stoppelsense, deren Klinge 15 bis 18 Zoll lang ist, und welche einen Stiel hat, woran sie dergestalt befestigt ist, daß sie fast platt auf der Erde liegt, wenn der Stiel vertical gehalten wird. Zu diesem Endzwecke zieht der Bauer die Stoppeln mit der Sense gegen den hölzernen Schuh, welchen er an seinem linken Fuße hat, den er jederzeit vorsetzen muß, und läßt sie daselbst. Sodann geht er einen kleinen Schritt vorwärts, und thut wieder einen Hieb mit der Sense. Dergestalt nähert er dem hölzernen Schuhe abermahl eine Handvoll Stoppeln, die sich mit derjenigen vereiniget, die er vorher zusammen gehäufet hatte. Nachdem er dieses 5 bis 6 Mahl wiederhohlt hat, macht er einen Armvoll Stoppeln, der sich zwischen der Sense und seinem Holzschuh zusammen gehäuft befindet. Diesen Armvoll leget er sodann zur Seite. Hierauf hebet er die nähmliche Arbeit von neuem an, und macht abermahl einen Armvoll, welchen er zum ersten leget. Solcher Gestalt macht er deren fünf, welches zum Zählen bequem ist, indem diese Arbeit sowohl, als der Verbrauch der Stoppeln, nach dem Tausend Handvoll verkaufet wird. Alsdann bringt man diese Stoppeln an den Ort, wo sie zum Decken verbrauchet werden sollen, und setzt sie in einen großen Haufen.

Das Zimmerwerk ist zu dergleichen Stoppeln, die ohnedies leicht sind, auch nicht stark; doch muß auch dasselbe weder zu flach, noch zu steil seyn. Wäre es zu flach, so würde das Wasser nur langsam ablaufen, in die Stoppeln eindringen, und dieselben leicht zum Faulen bringen. Wäre hingegen das Dach zu steil, so würde der Wind oder die Vögel nach und nach viele Stoppeln los machen, und es würde der Regen leicht in das Gebäude eindringen. Man gibt daher dem Dache gemeiniglich einen Fall von 45 Graden. Der Zimmermann füget die Sparren im Forste E (Fig. 437) zusammen, befestigt sie auf den Stuhlfetten F, und läßt sie 18 Zoll über die auswendige

Seite

Seite der Mauer vorstoßen, damit der Stoppelndecker den Abfall O formiren könne. Die Sparren setzt man gemeiniglich 2 Fuß weit von einander, wobey man von der Mitte des einen Sparrens bis zur Mitte des andern rechnet; weil es hinreichend ist, wenn 3 Sparren unter 1 Latte kommen.

Der Decker macht den Anfang mit dem Aufschlagen der Latten H, und nagelt sie dergestalt auf die Sparren, daß eine von der andern 6 bis 7 Zoll entfernt ist. An einigen Orten, wo das Holz rar ist, bedient man sich, anstatt der Latten, dünner, 6 bis 7 Fuß langer, Stangen. Man bindet sie mit Weidenruthen (Wieden) auf die Sparren, welche selten viereckig, sondern so beschaffen wie sie gewachsen sind, und die man sowohl auf den Stuhlketten, als auch im Forste, mit hölzernen Nägeln befestiget. Man setzt sie auch ungleich auf die Stuhlketten, und beobachtet keine gewisse Entfernung.

Wenn das Holzwerk in Ordnung ist, macht er die Stoppeln zu Schauben, (Fig. 438. Fr. Javelle de chaume) indem er von dem kegelförmigen Stoppelhaufen D mit einer Sichel einen Armvoll Stoppeln nimmt, und die Halme auf dem Boden gleich stampfet, bis er einen solchen geraden Haufen zusammen gebracht hat. Dieses Schaub leget er an einen reinen Ort, und bindet zwey solcher Schaube mit einem Strohseile zusammen. Wenn der Arbeiter 2, 3 oder 400 Bund Schaube gemacht hat, macht er den Anfang mit dem Decken; doch weil die dürren Stoppeln leicht zerbrechen, so feuchtet man sie in heißem Wetter mit Wasser an, ehe man sie zu Schauben macht, und auch dann, wenn sie schon zu Schauben gemacht worden sind.

Der Decker macht den Anfang bey Verfertigung des Abfalles O, (Fig. 437). Hierzu suchet er sich die besten Stoppeln aus, und macht sich Schaube, die ungefähr 4 Fuß lang sind. Eins dieser großen Schaube bindet er beym vierten Theile seiner Länge folgender Gestalt zusammen. Er hat eine lange Weidenruthe a b; Fig. 439, die er an dem starken Ende b spitzig, an dem andern dünnern Ende a aber zusammen drehet, und ein Oehr macht. Alsdann stecket er diese Wiede von a in b, Fig. 440, in das Schaub, und umgibt damit den Theil a b. Hierauf steckt er die Wiede durch ihr Oehr b, und zieht den Theil des Schaubes a b fest zusammen. Ferner steckt er die Wiede bey c durch, bringt sie von unten, bey d wieder heraus; endlich, nachdem er sie am Rande e wieder hervor bringt, zieht er den Theil e d stark zusammen, wie er solches am andern Rande des Schaubes a b gethan hat. Das nähmliche geschieht auch am andern Ende des

Schaubes; und alsdann befindet es sich an beyden Enden so gebunden, wie man in f g, und h k, sieht. Hierauf wird es mit einer recht scharfen Sichel nach der punctirten Linie i, in 2 Theile zerschnitten. Es werden demnach 2 Schaube oder Unterlagen (Fr. Coussinets) zum Abfalle daraus, die in der Mitte ihrer Länge von einer Wiede durchflochten sind.

Sind die Gebäude niedrig, so kann ein Handlanger die Schaubenbunde mit einer Korngabel dem Decker, der auf das Dach gestiegen ist, zureichen; ist aber das Gebäude hoch, so nimmt sie der Handlanger auf den Kopf, und trägt sie vermittelst einer Leiter auf das Dach. Im Abfalle leget der Decker die Unterlagen sehr enge zusammen, und so, daß sie an der Seite ein wenig über einander vorragen. Man sieht eine Reihe Unterlagen, welche auf diese Art in O P (Fig. 437) geordnet sind. Und damit sich der Abfall desto besser erhalten möge, und er so gar etwas aufgeworfen sey, macht man auf den vorragenden Theil der Sparren, anstatt der Latten, eine Reihe etwas dicke Stangen, auf welche sich die Enden der Unterlagen stützen können.

Wenn der Abfall, längst dem Gebäude hin, mit Unterlagen versehen ist, macht der Decker die Einfassung P P (Fig. 437) an dem Giebel, welches mit Schauben geschieht, die mit Strohbändern, oder, welches noch besser ist, mit Wieden zusammen gebunden sind, weil diese Einfassung mehr als der übrige Theil des Daches der Gefahr ausgesetzt ist, vom Winde weggeführet zu werden. Dieses geschieht auch bey allen Rändern und Einfassungen des ganzen Daches, daß man die Schaube sorgfältig, entweder auf den Sparren oder Latten, mit Wieden anbindet. Ausserdem schlägt man noch hölzerne Nägel durch, welche in die Einfassung der Mauer gehen, dergleichen zwey in Q punctirt sind. Und da es endlich von der größten Erheblichkeit ist, daß dieser Theil wieder den Anfall des Windes recht gesichert sey: so legen Einige auf die Stoppelschaube, nach vollendetem Decken, noch 2 Sparren R R nächst am Giebel, die oben übers Kreuz kommen, unten aber an das Holzwerk angebunden werden.

Die von halben Schauben gemachten Unterlagen bedeckt man mit einer Reihe ordentlicher Schaube, von denen das eine Ende über die Unterlage weggeht, und bindet sie mit Wieden an die Sparren oder Latten. Hierbey ist zu bemerken, daß die Schaube, in der Mitte stärker, als an ihren Enden, sind; der dickste Theil derselben komme auf den Schwanz der Unterlage, de dünnere aber muß die Unterlage gänzlich bedecken, und so gar noch etwas über dieselbe wegragen.

Der

Der Decker S drückt die Schauben mit dem Knie und den Händen fest zusammen; und indem er solcher Gestalt eine Reihe nach der andern an die Sparren anbindet, gelanget er endlich zum Forste oder Rücken des Daches hinauf, wo er durch die beyden Schaubenreihen an den beyden Seiten des Daches das Bauholz, welches den Forst ausmacht, ein wenig bedeckt, und noch längst dem Forste hin große Forstschauben quer über den Forst anbindet. Ausserdem beschwert man noch die Forstschauben, gegen den Ungestüm der Winde, mit angefeuchteter Erde, welche man mit einem gewissen, länglich runden und spitzigen, Klopfholze anschlägt.

Wenn nun das Dach solcher Gestalt gänzlich mit Stoppeln gedeckt ist, bleibt es etwa 2 oder 3 Monathe unvollendet liegen, damit die Halme der Stoppeln Zeit gewinnen, sich auf einander niederzulegen. Nachher besteigt der Decker das Dach von neuem; und wenn er Oeffnungen, die man Klinsen, (Fr. Gautieres) nennt, findet, stößt er das Klopfholz in die hohlen Stellen, zieht es am Stiele heraus, macht die Höhlung grösser, stecket eine neue Schaube hinein, und macht die Stelle mit den Händen eben, indem er die überflüssigen Stoppeln ausreißt und herabwirft. Hierauf schlägt er das Dach mit der Fläche seines Kammes, welches eine Stange mit etlichen eisernen Nägeln ist, zusammen, und kämmt das Dach mit dessen Zähnen. Zuletzt klopft er den Abfall mit dem Klopfholze gerade, und wirft zwischen das Mauerwerk des Giebels, und den Rand der Schaube, die denselben decken, mit einer Kelle Erde an.

Bey den Stoppeldächern muß man, so viel möglich, die Einkehlen vermeiden. Wenn es aber die Nothwendigkeit erfordert, muß man den Grund von dergleichen Dachkehlen mit starken Schauben versehen. Man vermeidet auch die Kapplöcher, und macht lieber ein Fenster in den Giebel, wie bey T zu sehen ist. Wäre man aber genöthigt, dergleichen in das Dach zu bringen, so müßte man es sehr niedrig machen. Man müßte auch, vermittelst der Sparren, die man unten in zwey andern Sparren vom Hauptgespärre setzte, einen besondern und kleinen Forst machen. Die Einkehlen müßten alsdann mit vielen Stoppeln versehen, und oben auf dem Kapploche müßte ein runder Rücken gebildet werden. Will man aber diese Kapplöcher höher haben, so müssen deren Seitenwände von Säulenwerk gemacht seyn, und das Dach wie ein sonst gewöhnliches gedecket werden. Will man in die Strohdächer ein so genanntes Ochsen-Auge [siehe unter Fenster (Dach-)] machen, so steckt man einen Eimer ohne

Boden zwischen die Schaube, leget an dessen Seiten Unterlagen, und decket das übrige mit gewöhnlichen Schauben.

Die Stoppeldächer sind für die Bauerhäuser sehr gut. Sie sind im Sommer kühl, und im Winter warm, und haben auch den Vorzug, daß sie viele Kosten für das Zimmerwerk ersparen; allein auf Meierhöfen sind sie nicht dienlich; nicht bloß deswegen, weil sie der Feuers-Gefahr leichter ausgesetzt, sondern auch, weil sie gemeiniglich von den Tauben und andern Geflügel beschädiget werden. Ueberdies dienen sie auch noch den Mardern, Mäusen und Ratzen zum Aufenthalt. Sie dauern ohne beträchtliche Ausbesserung, 12 bis 15 Jahre. Entführt ja der Wind eine Schaube, so bindet man mit Weiden-Ruthen eine neue an die Latten an; oder schlägt, nach heftigem Regen, mit dem Klopfholze eine oder die andere Schaube wieder ein. Nach 12 bis 15 Jahren aber ist die Oberfläche eines solchen Daches verfault, und man sieht Kräuter und Mos auf demselben wachsen. Will man dem gänzlichen Verluste des Daches vorbeugen, so muß man eine große Ausbesserung vornehmen, welche man den Mantel nennet. Diese Ausbesserung besteht in einer Lage neuer Stoppeln, die man über das ganze Dach macht. Man nimmt das verfaulte hinweg, bis man auf die gesunden Stoppeln kommt. Man steckt zuerst am Abfalle neue Schauben, vermittelst des Klopf-Holzes, ein; geht sodann von Latte zu Latte fort, und presset neue Schauben zwischen die alten ein, indem man sie mit den Knien andrückt, und mit dem Holze einklopft. Zuletzt wird der Mantel, wie bey neuen Dächern, ausgekämmt, und der Forst beschaubet, und wieder mit Erde bedecket. Solcher Gestalt steht das Dach wieder 12 bis 15 Jahre.

Nach dem Berichte des VI B. des aus dem Engl. übersetzten Museum rustic. & commerciale, S. 238 und 246, bedient man sich auch in einigen Gegenden Englands, der Stoppeln zum Decken. Siehe auch den VIII B. derselben, S. 359 und 365.

Weil

Weil die ordinären Strohdächer der Feuersgefahr so sehr ausgesetzt sind: so hat man, um diese üble Eigenschaft derselben zu verbessern, die **Lehmschindeldachung** auf den Dörfern in Vorschlag gebracht. Die Verfahrungsart dabey besteht darin. Der Accuratesse wegen macht man aus Bretern, so lang das Stroh ist, und so breit man die Schindel haben will, einen ordentlichen Tisch, welcher an den langen Seiten mit Leisten, ungefähr 1½ Zoll hoch, verschlagen wird. Auf diesen leget man recht naß gemachtes Stroh 1½ Zoll hoch von einer Leiste bis zur andern; alsdann nimmt man einen Stock, leget denselben quer über das Stroh, jedoch daß an beyden Seiten der Stock hervor raget, um an diesem Stocke die Schindel tragen zu können; hierauf wird über diesen Stock das Aehr-Ende des Strohes herüber geschlagen, daß die Schindel 6 Viertel lang wird, nachdem es die Länge des Strohes leidet; alsdann wird der ganze obere Theil erst auf einer, hernach auf der andern Seite mit dünn gemachten Lehmen Ellenlang beschmieret, zwey Viertel aber, nähmlich das unterste Ende oder die Sturz-Enden, bleiben Stroh. Diese Lehmschindel wird an der Sonne wohl getrocknet, hernach auf die Latten, welche ¾ Elle weit gelattet sind, aufgeleget. Auf der Seite wird die eine Schindel auf die andere neben derselben etwa 1½ Zoll übergelegt, und mit Leimen verstrichen; die Schindel aber, welche von oben auf diese zu liegen kommt, wieder in frischen nassen Lehm eingedrücket, wie man etwa die Hohlziegel in Kalk leget. Wenn nun auf solche Art das ganze Dach belegt ist, wird oben auf den Forst wieder frischer Lehm gebracht; in diesen werden kurze doppelte Strohwische, an welchen die Aehren-Enden gegen einander stehen, eingedrücket, und diese wieder oben mit Strohlehm betragen, auf beyden Seiten in die Rundung gestrichen, und an den vier Seiten auf den letzten Sparren hinauf zwischen den Latten mit gutem Strohlehme verstrichen.

Die Kosten eines solchen Daches, von 48 Ellen lang, und 12 Ellen hoch, und ¼ Elle weit gelattet, und mit ¾ Elle breiten und ¾ Elle langen Lehmschindeln belegt, haben im J. 1757, in einem Sachsen=Eisenachischen Dorfe Allstedt betragen:

3 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4 Rthlr.	12 Gr.
8 Karren Lehm, à 2 Gr. - - - -	= —	16 —
Arbeitslohn - - - - - - - -	4 —	= —
Summa	9 Rthlr.	4 Gr.

Eine solche Dachung liegt ungefähr 12 bis 16 Jahre, darnach solche der Wetterseite ausgesetzt ist. Ein allgemeiner Fehler bey dieser Dachung ist, daß man alsdann frischen Lehm darauf trägt und Strohwische hinein drückt; oder man heftet die Strohwische mit Weidengerten auf die Lehmschindeln; denn hierdurch wird die gute Absicht, feuerfeste Dachung in den Dörfern zu haben, wieder vereitelt. Da mit obigen 8 Karren Lehm und 3 Schock Stroh, 4 Scheffel nordhäuser Maß Rocken-Aussaat gedünget werden können, und also die diesfalls aufgewendeten 9 Rthlr. 4 Gr. vergütet werden: so würde, wenn zu oben gesetztem Maße à 48 Ellen lang und 12 Ellen hoch Dachung, nur

12 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr. -	18 Rthlr.
24 Sparren Deckerlohn, à 4 Gr. - -	4 —
Summa	22 Rthlr.

genommen würden, dieses der Ertrag eines doppelten Strohdaches seyn, dessen Dauer auf 20 bis 30 Jahre angenommen werden kann, welches doch ohne Ausbesserung nicht leicht geschieht. Der Ertrag eines einfachen Strohdaches von obiger Größe, welche man im Thüringischen vielfältig antrifft, kann mit

9 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	13 Rthlr.	12 Gr.
Deckerlohn, den Sparren à 4 Gr. -	4 —	= —
Summa	17 Rthlr.	12 Gr.

prästiret werden, welches aber über 16 bis 20 Jahre nicht dauert, und öfters großen Schaden vom Winde leidet. Wenn ich weiter zu obiger Größe Ziegeln nehme, so wird der Ertrag, 3 Stück Ziegel auf 1 Elle hoch und breit gerechnet, 5184 Stück betragen, die an den mehresten Orten unter 50 Rthlr. nicht werden können aufgeleget werden, auch die Gebäude ungleich mehr belästigen müssen, als die oben erwähnten Lehm-Schindeln.

In Ermangelung des Lehmes könnten solche Schindeln auch von Thon oder andrer lettigen Erde verfertiget werden.

Dieser Thon oder Letten, wenn er zur Düngung auf die Aecker geschaffet würde, könnte wohl nicht leicht Schaden verursachen, sondern würde den schwarzen sandigen und andern leichten Ländereyen gewiß eine vorzügliche Melioration seyn; und hier würden wir eine recht salpeterhaltige Märgelgrube auf unserer Dachung erhalten, und unsere Wohnungen auf dem Lande nicht leicht von den Flammen verzehren sehen; besonders, wenn durch ein Landesgesetz mit verordnet würde, daß alle rüstige Mannschaft des Dorfes sich sofort an das Gebäude, welches in Brand stände, machte, und selbiges aus einander risse. So procediren die Halloren, und es ist leicht einzusehen, daß sie Recht haben. Denn, man darf nur ein Feuer, welches in vollem Brande ist, aus einander werfen, so erlischt ein Stück nach dem andern; und das Fliegen ist bey den Lehmschindeln nicht zu befürchten, wie bey Stroh oder Holzschindeln.

Sendschreiben von einer Dachung mit Leimschindeln, welche dauerhaft und feuerfest, dabey aber wohlfeil ist, die Gebäude vor eindringendem Regen und Schnee sichert, und zuletzt zu einer guten Düngung der Felder gebraucht werden kann, von Jo. Wilh Quenstedt, st. im XIII. Bande der Oecon. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 356—360, desgl. in No. 33. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 293—295.

Eb. dess. Beantwortung der Anfrage: ob durch die beschriebenen Leimschindeln der Regen dringe und der Leim davon abgewaschen werde, auch wie die Schindeln an die Latten befestiget werden? st. in No. 2. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 15.

H. W R. Anmerkung von Leimschindeln, st. in No. 6. ders. v. e. d. J. S. 44.

Hrn. Rammelt Nachricht von Leimschindeln, st. in No. 38 ders. v. J. 1769 S. 370, f.

In der Gegend von Delitsch findet man eine andere Art von Dachung, da die Sparren ausgestaket, und sodann die Fläche des Daches mit Lehm überzogen worden, darauf hernach ein gewöhnliches Strohdach gebracht wird. Da aber diese Art der

Häuser

Häuser durch den Lehm sehr beschweret werden, das Ungeziefer sich zwischen den Lehm und das Strohdach sehr einnistet, auch durch die Befestigung der Latten zum Strohdache mit hölzernen Nägeln, Gelegenheit zum Feuerfangen gegeben wird: so scheinen die Lehm-Schindeln größere Vorzüge zu haben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 410.
Wie Dächer mit Leimen gefüllet werden, von Pehr Dahl, s. im XXV B. der Schwed. Abhandl. S. 250—252.

Die dritte Art der Dachungen auf dem Lande, sind die **Dächer von Rohr (Schilfrohr).** Das Rohr wird im Winter, wenn es gefroren hat, geschnitten. Zu der Zeit ist es 6 Fuß hoch. Was bey dessen Einsammlung zu beobachten, findet man im II Th. dieses Werkes, S. 482—484.

In Deutschland werden viele Wirthschaftsdächer nur ganz allein von Rohr, ohne es zu Schoben zu binden, gemacht. Zu solchen wird eben so, wie zu Stroh-Schoben gelattet, doch mit dem Unterschiede, daß das Rohr vorher noch besonders in Stäbe oder Stöcke von 3 Ellen, oder etwas länger, Gebund an Gebund fest gebunden, und dieser Flügel oder Schoppen alsdann mit festen Wieden, Wurzeln u. d. gl. auf die Latten befestigt wird, welches denn nicht nur ein schönes, auswendig vollkommen glatt aussehendes, sondern auch recht dickes Dach abgibt, indem es wohl ½ Elle dick über einander zu liegen kommt. Werden hingegen Schoben gebunden oder geknüpft, so muß der Knoten allemahl auf die breite Seite gemacht werden; denn, wofern er auf die schmahle Seite geknüpft wird, drückt er den andern Schoben von sich ab; und es bleibt ein Loch, durch welches, wenn es auch nicht groß ist, der Regen und das Schneegestöber eindringen kann.

Wie ein Rohrdach in Frankreich gedeckt wird, s. Schauplatz der Künste und Handwerke, B. VI, S. 288; und Hallens Werkstäte der heutigen Künste, B. V, S. 58.

Wo

Wo viele Rohrbrücher sind, da findet man in den Dörfern fast keine andere, als Rohrdächer. Sie haben auch vor den Strohdächern den Vorzug, daß sie länger, und in die 30, 40 bis 50 Jahre ohne Ausbesserung dauern, wofern nur das Rohr zu rechter Zeit, wenn es reif ist, geschnitten worden ist. Es nutzet sich ein solches Dach, weil es festerer Art ist, nicht so viel ab, als wie ein Strohdach. Auch machen die Mäuse nicht so viel Nester darin, und die Tauben können auch von solchem Dache nicht so viel abtreten; wiewohl auch das Decken mehr Geschicklichkeit erfordert, auch noch einmahl so viel Deckerlohn kostet, als ein Strohdach. Hingegen ist aber auch ein Rohrdach weit gefährlicher, als ein Strohdach. Kommt ein Rohrdach in Brand, so ist alles ohne Rettung verloren. Es giebt eine schnell auflodernde starke Flamme, und brennt geschwinde durch; es schießt brennend herunter; und wenn die Thüren in eine von den langen Seiten der Gebäude unter das Dach gesetzt sind, so kann, wenn es herunter fällt, kein Mensch herein noch heraus kommen, und Menschen und Vieh können in die größte Lebensgefahr gerathen. Wo demnach Rohr-Dächer sind, da hat die Polizey doppelte Ursache, durch sehr scharfe Gesetze und genaue Aufsicht zu verhindern, daß niemand mit einer brennenden Tobaks-Pfeife auf dem Hofe herum gehe, oder mit einem brennenden Lichte, bloß und ohne Laterne, in die Ställe und noch weniger auf den Boden laufe. Ferner sollte die Polizey es nach aller Möglichkeit zu veranstalten suchen, daß an solchen Orten, wenigstens bey den Wohnhäusern, die Hausthüren in eins von den Giebelenden angebracht werden, damit man doch wenigstens so lange einen freyen Ausgang behalten möge, bis das Sparrwerk niedergebrannt ist.

Besondere zünftige Rohrdachdecker hat man nicht, sondern es sind nur gemeiniglich Tagelöhner, die sich auf diese Arbeit legen, welche denn auch entweder nach Tage-

lohn,

lohn, oder nach Bunden und Schocken Rohr, die sie decken, nach einem landüblichen Preise bezahlet wird.

Auf Rohr- und Strohdächer werden die Förste von verschiedener Art gemacht. Einige werden von Feld- oder Wald-Rasen aufgelegt, andere von Ackerquecken oder Pehden, noch andere von langem Stroh mit Lehm vermengt. Zu letztern werden von gutem Stroh lange Lehmzöpfe gemacht, und solche reihenweise fest neben einander oben quer über den Forst geleget, und noch eine dergleichen Schicht auf die Wechsel nachgeleget. Dergleichen Förste werden mit einer Stange auf jeder Seite, und oben mit Querspannungen, die man Reiter nennet, befestiget. Die Förste von Schindeln, sollten billig allgemein abgeschaffet werden. Sie sind an sich kostbarer, als die andern, zumahl in holzarmen Gegenden; sie sind wenig dauerhaft, besonders wenn sie, wie gewöhnlich geschieht, von fichtenen oder kiefernen Holze verfertigt sind; und der Landmann sieht sich beynahe bey jedem Froste genöthigt, sie auszubessern. Ganz anders verhält es sich mit den Försten aus Quecken. Das Material und die Zubereitung ist wohlfeiler; auch dauern sie ungleich länger. Indessen kommt auch vieles, bey ihrer Anfertigung auf die rechte Methode an. Förste, wozu nur allein Quecken genommen werden, sind keinesweges fest und dauerhaft. Will man sie auch durch die, an einigen Orten gebräuchlichen, hölzernen Reiter vor den Sturmwinden schützen: so erlangt man dadurch seinen Endzweck nicht; zu geschweigen, daß diese Reiter Holz kosten, und überdies den Gebäuden ein sehr häßliches Ansehen geben.

Die beste Art, Förste aus Quecken zu zubereiten, findet man im glogauischen Kreise, besonders in den Dörfern Brieg und Herrndorf. Die Meister daselbst verfahren folgender Gestalt. Zuerst nehmen sie eine breite Lage von Quecken, welche sie, so fest als möglich, sowohl in- als oberwärts in die Schoben einzufügen suchen; hierauf

hierauf kommt eine Schicht Mos, welche mit möglichstem Fleiß in diese Unterlage von Quecken eingedrückt wird, und darüber Sand, etwa 1 Zoll dick, welchen sie sogleich stark mit Wasser anfeuchten. Sodann fangen sie eine neue Schicht von Quecken, Mos und Sand, nach der erst beschriebenen Art, an, und setzen diese Arbeit 3, 4, auch 5 Mahl fort, bis der Forst seine erförderliche Höhe erlangt hat, da sie ihn alsdann auf der äussern Spitze noch mit Quecken, in Form eines halben Mondes, belegen, und diese gleichfalls fest eindrücken. Um dem Forste die gehörige Proportion zu geben, wird jede obere Schicht um etwas schmähler, als die unterliegende, gemacht.

Oekon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schles. a. d. J. 1773, S. 383, f.

Noch eine Art **Dachungen** auf dem Lande gibt es, die **von Sennen** (**Teichsennen**), die in Teichen wachsen, und die man zu Schoben macht, verfertiget werden. Allein, diese Dächer gehören unter die schlechten. Denn in der Sonne laufen die Sennen, wenn sie vorher naß sind, empor, und werden krumm; kommt hernach der Wind stark darauf, so riefelt sich das oberste davon ab; und wenn die Tauben darauf fallen, so treten selbige mit ihren Füßen die abgelaufenen Sennen ab. Daher nimmt ein solches Dach eher, als ein anderes, auf der Sonnenseite ab. Wer Sennenschoben zum Dache braucht, der muß solche nur in Schatten decken, wohin die Sonne nicht anscheinet; da dauern selbige länger, und man kann wohl das Dach 15 bis 20 Jahre erhalten, wenn es recht dicht gedecket worden ist. Zu diesen Schoben wird, wie bey den Stroh- und Rohrdächern, gelattet.

Leopoldts Einleit. zu der Landwirthsch. Sorau, 1750, 4. S. 743. Ebendess. Civilbaukunst, im XI B. der Oecon. Nachr. Lpz. 1759, 8. S. 603, f.

In Schweden macht man **Torf-** oder **Rasen-Dächer**, und zwar theils mit Rinden und Spriegeln, theils

 mit

mit Rinden und Bretern, theils mit Stroh und Spriegeln, theils mit Stroh und Bretern, welche man im I B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 177 — 179, im VIII B. S. 259, f. im XXVII B. S. 47 — 52, und in des Freyherrn Härlemann zwoten Reise durch einige Schwedische Provinzen, Lpz. 1764, 8. S. 209, f. beschrieben findet.

Die **Dachdeckungen mit Reisern, Abfallholz der Zimmerleute und Geflechte von Weiden,** kann man billig unter die allerschlechtesten rechnen, weil es aus der Natur der Sache schon zur Genüge erhellet, daß keine Art von Eindeckung, der Nässe und Fäulniß, wie auch dem schnellen Anbrennen, mehr unterworfen sey, als dergleichen Geflechte von Reisern und Spänen. Wenn man aber zugleich hierbey eine Menge vieler ländlichen Gebäude und Gegenden, wo kein anderes wohlfeiles und schicklicheres Eindeckungsmaterial zu haben ist, in Betrachtung zieht: so verdienen diese Dachdeckungen auf alle Weise eine große Aufmerksamkeit und Vorschläge dienlicher Mittel zur Verbesserung ihrer Unvollkommenheit. Von den, mehrentheils kostbaren, Mitteln, wodurch das Holz in freyer Luft vor den Angriff der Fäulniß und des Feuers in Sicherheit gesetzt werden kann, ist hier keine Anwendung zu machen, weil die Häuser mit einer Reisbedachung theils klein und von geringem Werthe sind, und es daher der Natur gemäßer ist, den Angriff der Nässe und die Feuersicherheit durch wohlfeile Materialien, die man in einer jeden Gegend findet, zu erhalten zu suchen, als durch einen künstlichen Ueberzug oder Kleister, welcher eine genaue verhältnißmäßige Zubereitung und einen vorsichtigen Gebrauch nothwendig macht. Das, was Hr. Herzberg, in seinen bereits angeführten Vorschlägen zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer, S. 74, statt dessen in Vorschlag bringt, ist so wenig ein Ideal, als man an verschiedenen Orten Schlesiens schon bewährte Erfahrungen davon aufzuweisen

sen hat. Auf denen Sparren, welche vorher etwas niedriger und flächer, wie gewöhnlich, eingerichtet werden müssen, nagelt man dicht geflochtne Horden von Weiden, Haseln, oder andern geschmeidigem Holze. Diese Horden werden 2 Zoll hoch mit einem fetten, geschlagenen Thon überzogen. Auf diesen Thon wird 2 bis 3 Zoll hoch eine gute, fette, bindende, schwarze Erde, worunter kleingehackte frische Queckenwurzeln gemischt worden, fest und dicht geschlagen, auf gleiche Art, als man die Abdachungen an den Festungswerken mit breiten Schlagehölzern glatt und eben plackt. Endlich bestreuet man diese Erde mit Heusamen, welcher feucht eingeschlagen wird; so, daß die Oberfläche zuletzt die erforderliche Dichtigkeit und Festigkeit erhält, den Anfällen der Witterung zu wiederstehen. Ein solches Dach wird binnen kurzer Zeit ein so dichtes Gewebe von Gras und Queckenwurzeln, welches nur mit sehr großer Gewalt zu zerreissen ist, indem, wenn auch nach Verlauf etlicher Jahre die Horden verfaulen und eingehen, dies Gewebe nichts desto weniger über das Sparrwerk hangen bleibt, sich selbst von Jahr zu Jahr dichter und unzerstörbarer macht, und der Fäulniß und dem Feuer Trotz biethet.

Ich komme nunmehr auf eine Art Dächer, welche sowohl auf dem Lande, als auch hin und wieder in Städten, Statt finden. Dieses sind die **Holzschindel-Dächer.** Sie sind aber die allerschlechtesten und zugleich die allerkostbarsten Dächer, weil sie zu einer großen Holz-Verwüstung Anlaß geben, daher sie auch, wenigstens in den Städten, an vielen Orten gänzlich abgeschaffet und verbothen worden sind.

Chur-Brandenburgische Verordnung wegen Abschaffung der Stroh- und Schindeldächer, d. d. 7 Apr. 1691, in *Mylii* Corp. Const. March. 5 Th. 1 Abtheil. 2 Cap. No. 6, S. 167.

Königl. Preußisches Patent, in ead. mat. d. d. 12 Aug. 1720, eb. das. No. 36, S. 259.

Declaration, daß diejenigen, welche in den nächsten 4 Jahren ihre mit Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckte Häuser abbrechen, und mit Ziegeldach aufbauen, 23 pro Cent genießen sollen, d. d. 16 Mart. 1732, eb. das. No. 46, S. 311.

Verordnung wegen Abschaffung der Schindeldächer in Schlesien, d. d. 2 Oct. 1743, in der Samml. Schles. Ordn. Nachtrag ad h. a.
It. d. d. 17 Apr. 1744; 19 Aug. 1749; 26 Sept. 1749; 5 Mart. 1750; 25 Oct. 1751; 6 Jul. 1752; eb. das. Nachtrag ad h. a.
Fürstl. Hessen-Darmstädtische Feuerordn. v. 18 Jun. 1767, §. 1.

Die Schindeln sind kleine Breter, von 12 bis 14 Zoll lang, und von verschiedener Breite, und etwa 4 bis 5 Linien dick, nachdem sie bestoßen oder behobelt worden sind. Sie werden von verschiedenem Holze gemacht. Von eichenen Schindeln wird ein gutes Dach; es dauert wohl 30 und mehrere Jahre, zumahl wenn die Schindeln von Rasen- und Feldeichen gemacht worden sind; von Wald-Eichen hingegen dauern selbige nicht so lange. Von kernigem Kiefernholze werden auch noch ziemlich gute Schindeln; sie kommen aber lange nicht den eichenen gleich. Von solchen kann man ein Dach ungefähr 15 Jahre lang gut haben. Die Schindeln von roth und weißfichtenem Holze sind von einer schlechten Dauer, indem sie kaum 10 Jahre dauern; sie faulen bald an, und man kann von innen aus, an vielen Orten, durch das Dach sehen.

Eine jede Schindel hat an der einen Seite einen Einschnitt, oder Falz, und an der andern ist ihr Rand scharf, so daß eine in die andere gesteckt werden kann. Zu Schindeln darf nicht weiter, als ¾ Elle, inclusive der Latte, wenn aber das Dach doppelt gemacht wird, noch wohl 1 Zoll weiter, gelattet werden; es müssen aber die Schindelnägel nicht zu kurz seyn, damit durch beyde Schindeln der Nagel bis in die Latte durchgehe; denn sonst reißt oder hebt der Wind die Schindeln bald empor, und macht Löcher im Dache.

Daß die Schindeldächer die allerschlechtesten und auch die kostbarsten seyn, erhellet aus folgendem:

1. Muß das allerbeste Holz, welches gut und gerade spaltet, zu der Schindel genommen werden. Der Baum darf nicht wammerig gewachsen seyn; denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade, er ist aber wammerig

merig, d. i. er reißt nicht gerade hindurch, sondern splittert und zasert sich beym Spalte, und ist solcher Gestalt unbrauchbar. Es muß der Baum auch nicht kernästig seyn, d. i. wenn er starke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben hat, und ihm aus dem Kerne oder Marke gehen; denn solche drücken das Holz nach und nach, daß er nicht gerade oder gleichspaltig bleibt. Er muß auch keine rothe Seite haben; nähmlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist, so wird die äusserste Seite roth, und wenn man dieselbe spalten will, so springt das Holz hinweg, und schickt sich also zu Schindeln keineswegs. Ferner darf der Baum nicht eisklüftig seyn, wenn nähmlich derselbe in starken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen worden ist, daß er, wie ein zerfrornes Ey, von den Aesten an bis in die Wurzel zerberstet und zerreißt, welcher Riß nachher, in der Saftzeit, in der Schale mit Safte wieder angelaufen und zugewachsen ist, daß es eine sichtbare Schärfe gegeben hat, welche aus dem Baume ausgewachsen ist. Endlich muß der Baum auch nicht kernschälig seyn, welches an vielen, zumahl Tannen-Stämmen, gefunden wird, und doch am allerwenigsten zu erkennen ist. Kurz, es muß das allerbeste Holz seyn, das gut und gerade spaltet, welches zu Schindeln tüchtig seyn soll. Wie oft geht nun von einem dazu abgehauenen Baume nur ein oder ein Par Klippel ab, das andere bleibt liegen, und muß zu Brennholz oder andern Dingen gebraucht werden. Wie viele Bäume werden, im besten Wachsthum, zu Schindeln abgehauen, welche die geschicktesten Bret-Klötzer und Mühlwellen abgegeben, und einen weit stärkern Forstzins eingetragen haben würden!

2. Das Schindelmacherlohn beträgt ebenfalls viel; denn es muß mit 3, 4, auch wohl gar 5 Rthlr. von 60 Schocken bezahlet werden. Das Schock eichene Schindeln kostet an einigen Orten 9 bis 10 Groschen; 60

Schock Schindeln von Kiefernholze, 6 bis 8 Rthlr. und das Schock fichtene Schindeln 2 bis 3 Gr. Man deckt aber mit einem Schocke nur ein kleines Fleckchen.

3. Die Nägel betragen auch bald so viel, wie die Schindeln selbst. Die dritte Schindel muß allemahl mit 2 Nägeln befestiget werden; und zu Doppelschindeldächern werden Doppelschindelnägel erfordert, wovon das Schock an einigen Orten 1 Gr. 2 Pf. die einfachen und ordinären aber das Schock 1 Gr. kostet.

4. Der Lohn des Zimmermannes, welcher das Decken verrichtet, ist ebenfalls in Ansatz zu bringen. Er wird entweder nach dem Tagelohne, oder im Verding nach den Schocken oder Tausend Schindeln bezahlt. 1 Schock Schindeln zu verdecken, zahlet man etwa 1 Groschen. Wenn man alle Kosten eines Schindeldaches recht genau in Anschlag bringen wollte, so daß auch das viele Holz, welches dabey verwüstet, oder wenigstens auf einen weit geringern Werth gebracht wird, nicht vergessen würde, und wenn man zugleich die beständigen Ausbesserungen und die kurze Dauer eines solchen Daches in Betrachtung zieht: so würde man finden, daß ein Schindeldach kostbarer ist, als ein Ziegeldach. Und wenn es auch nun einmahl so gut als möglich fertig geworden ist, so hat man

5. doch nur ein schlechtes und gefährliches Dach. Denn, wird es nur einfach von Schindeln gemacht, wie bey den armen Landleuten gemeiniglich geschieht, so dringet Regen und Schnee hindurch; und im Sommer, wenn trocken Wetter und Sonnenschein ist, kann man, wenn man unter sein neues Schindeldach tritt, die Menge Spalten sehen, wo die Sonne durchscheinet, zumahl wenn die Schindeln nicht genugsam dürre und ausgetrocknet gewesen, als sie aufgedeckt worden. Kommt alsdann ein Gewitter oder starker Regen, so läuft es allenthalben durch das Dach ein. Ein gleiches geschieht zur Winterszeit, wenn Schnee ist, da man unter solchen Dächern oft den Schnee so hoch liegend antrifft, als auf der

Straße.

Straße. Und wenn man sich endlich 10, 15 oder 20 Jahre mit seinem Schindeldache geplaget hat: so muß man wieder ein neues Dach auflegen, und hat die vorigen Kosten, ja auch wohl noch größere, wenn unter dem Dache das innere Holz an Sparren und Rahmen zugleich mit verfault ist. Bey Feuersgefahr aber ist ein Schindeldach unendlich schlimmer, als ein Strohdach; denn es brennt wie Schwefel, zumahl wenn die Schindeln von Kiefern- oder Fichtenholz gemacht, und in heißer Sommerszeit sehr dürre geworden sind, als woran das Feuer leicht haftet, und sehr schnell daran fortläuft; überdieß werden auch die in Brand gerathenen Schindeln zum Theil von der Gluth hoch hinauf in die Luft, und in der Höhe weit weg geführet, und wenn sie sodann auf brennbare Dinge wieder niederfallen, so zünden sie weiter an.

Nun kann man zwar einem Schindeldache eine längere Dauer verschaffen, und auch das Eindringen des Regens und Schnees verhindern, wenn man es doppelt mit Schindeln beleget, entweder gleich im Anfange, oder hernach, da man neue Schindeln auf die alten aufdecket; allein, es werden auch dadurch die Kosten vermehret, die nicht ein jeder Landmann ohne Beschwerlichkeit bestreiten kann. Unterdessen sollte man doch diese doppelte Dachung in holzreichen Gegenden, wo die Landleute weder mit Stroh und Rohr, aus Mangel dieser Materialien, noch wegen ihres Unvermögens mit Ziegeln decken können, und wo man also die Schindeldächer beyzubehalten genöthigt ist, gesetzlich anbefehlen, und zugleich anordnen, daß man die verfertigten Schindeln, ehe sie aufgedeckt werden, eine Zeitlang in Wasser, worin Vitriol oder Alaun aufgelöset worden, oder auch in Salzwasser, einweiche; denn, wenn gleich dieses Mittel die Schindeln nicht vor dem gänzlichen Verbrennen bewahret, so werden sie doch dadurch in den Stand gesetzt, dem Feuer eine Zeitlang Wiederstand zu thun; und wenn sie

sie auch endlich verbrennen, so geben sie doch keine Flamme, sondern verglühen nur.

Nach Hrn. D. Glasers Vorschlag kann man auch die Schindeldächer viel minder brennbar machen, wenn man sie an ihrer inwendigen Seite mit seinem Brand abhaltenden Holzanstriche schicklich überzieht, auswendig aber tannene oder andere biegsame Baumrinden aufnagelt, darüber etwa Ellenweit von einander zu liegen kommende, und an ihren Untertheilen gekerbte, nur ganz schmahle, Holzleisten aufnagelt, auch das Dach mit einer etwas breiten Holzleiste (davon die untere an ihrem Untertheile ebenfalls gekerbt seyn muß,) umgibt, sodann solches mit Baumrinden belegte und mit schmahlen Querleisten versehene Dach mit etwas zäher oder thoniger Erde, etwa 3 Querfinger dick, beschüttet, oder mit ausgestochenen Rasenstücken beleget.

Wenn man die Erde etwas dicker, bis etwa eine Querhand dick, darauf schüttet, oder so dicke und an einander passende ausgestochene Rasenstücke darauf leget, und zumahl gleich im Frühlinge, oder bey angehendem Herbste, frisch ausgegrabene und klein zerschnittene oder zerhackte Queckenwurzeln mit unter solche Erde mischet, oder zwischen und unter die Rasenstücke leget: so wachsen solche Wurzeln darin fort, und halten die Erde oder die gebrauchten Rasenstücke wohl zusammen, zumahl, wenn man ein solches Dach im Sommer, bey lange anhaltendem heißem und trockenem Wetter, zuweilen mit Wasser ansprützet.

Die Verfertigung der Schindeln verstehen zwar die Landleute mehrentheils selbst, wenn sie nur etwas mit dem Hobel umzugehen wissen; allein, da sie es selten verstehen, was für Bäume dazu recht geschickt und tauglich seyn, und also viel Holz unnöthiger Weise, und sich selbst zum Schaden, verderben können: so sollte das Schindelmachen bloß den Zimmerleuten, zu deren Handwerk ohnehin das Schindeldecken gehört, überlassen werden, und selbigen würde dadurch einige Gelegenheit verschaffet werden, sich zur Winterszeit, wo die ordentliche Zimmerarbeit ruhet, etwas verdienen zu können.

An Oertern, wo Gebäude unumgänglich eine Holz-Dachung nöthig haben, und in den benachbarten Forsten keine zu Schindeln taugliche Bäume anzutreffen sind, kann man eine Dachung aus bereits geschnittenen

Bretern

Bretern verfertigen lassen. Man nimmt nähmlich Breter von $\frac{3}{4}$ Zoll rheinl. in der Dicke. Ist ein Bret 6 Zoll breit, so kann man es gleich so lassen; ist es aber 8 und mehr Zoll, so wird es in der Mitte noch einmahl durchgesäget, welches sogleich auf der Schneidemühle geschehen kann, weil die Proportion solches Bretes nicht über 5 bis 6 Zoll in der Breite seyn muß. Es wird 21 Zoll lang geschnitten, uud nach dieser Länge wird eine so genannte halbe Fuge $\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so tief gezogen. Diese Fugen werden über einander gelegt, und nachher diese kleine Breter auf den Latten des Daches fest genagelt. Auf derjenigen Seite, die in die Luft zu liegen kommt, müssen die Breter etwas abgehobelt werden, weil sonst, wenn sie rauch bleiben, der Regen zu stark einzieht.

Diese Art Schindeln nimmt weniger, als die ordinären, an Holze weg. Gesetzt, ein Bretbaum hat im Diameter 12 Zoll, und ist 20 Fuß lang; aus solchem werden, nachdem er auf allen vier Seiten besäumet, oder gleichsam in Quadrat geschnitten, 10 Breter, und jedes noch einmahl gleich auf der Sägemühle in der Mitte durchgeschnitten. Die gespaltenen Breter werden nachher in solche Schindelbreter zu 21 Zoll abgesäget, da denn aus einem Brete 22 dergleichen kleinere, und also aus dem Bretbaume 220 Stück, kommen können; dahingegen aus demselben, wenn er auch so beschaffen, wie er seyn müßte, solche zu reissen, deren nicht über 150 heraus kommen würden. Das Macherlohn ist auf diese Art fast die Hälfte weniger an Kosten gegen das Reissen. Ein solches Dach wird nachher mit Lauge von Theer und Vitriol angestrichen, da es denn 50 und mehr Jahre liegen kann, zumahl, wenn kieferne Breter, als welche sich länger in der Luft, als fichtene, halten, dazu genommen werden.

Extract eines Schreibens, eine vorzüglichere Art von Holzdachung, als die gewöhnlichen Schindeln, betreffend, st. in No. 35 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 308, f. desgl. im XI B. des allgem. öconom. Forstmagazins, Frf. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 248—251.

Die in Schweden gebräuchliche Verfertigung der Breterdächer, findet man im I B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 179, fgg. und im XXVII B. ders. S. 52, f. so wie die Bestestigung des Theeres auf Breter-

und Schindeldächern, im IV B. ders. S. 232, f. beschrieben. Weil nähmlich die Breter- und Schindeldächer, die mit Theer überzogen sind, in kurzer Zeit von Hitze und Nässe Schaden zu leiden pflegen, nachdem das Theer von der Sonnenhitze theils abgelaufen ist, und seinen Balsam ausgedunstet hat, und also das Holz bloß geblieben ist: so theeren Einige die Dächer spät im Herbste, damit die Winter- und Frühlingskälte dasselbe befestige. Diese verfehlen auch zwar ihre Absicht nicht gänzlich; allein, die Sonnenstrahlen machen doch in kurzer Zeit, nicht nur das äusserste Theer nach und nach flüssig, sondern ziehen auch den Balsam, den das Holz bereits in sich gesogen hatte, aus, und lassen es nachgehends gänzlich schutzlos. Diese Ungelegenheit zu vermeiden, haben Andere das Theer mit Hammerschlag vermengt, die Sache aber dadurch nicht verbessert, sondern vielmehr verschlimmert, indem sie dem Theere geholfen haben, sich eher abzusondern, und dem Wasser Gelegenheit gegeben, mehr stehen zu bleiben, und das Dach faulend zu machen. Das sicherste Mittel dawieder sind die Kohlen. Diese stößt oder mahlet man, und läßt sie nachher durch ein Haarsieb gehen. Diesen Kohlenstaub rühret man in gutes Theer, das nicht mit Erde vermengt oder verfälscht ist. Das Theer wird warm gemacht, aber nicht bis zum Kochen. Man rühret so viel Kohlenmehl hinein, bis das Theer so dick, wie ein Grützbrey wird, und breitet es nachher in den heißesten Tagen mit hölzernen Spateln auf das Dach, so dünn oder dick, als man es für gut befindet. Das solcher Gestalt zugerichtete Theer wird beständig, und rinnet nicht, sondern verhärtet sich von der Hitze und Nässe.

Herr Herzberg bedienet sich, bey seiner vorgeschlagenen neuen Dachart, (s. oben, S. 534, fgg.) zur Eindeckung ebenfalls der Breter, und es ist wegen deren Abrichtung dazu noch folgendes zu erinnern. Es ist bekannt, daß sich die Breter, wenn sie dem Regen und

der

der Sonne ausgesetzt sind, im Kerne oder in ihrer Mitte werfen. Das beste Mittel dieses zu verhindern, ist, die Breter in der Mitte, der Länge nach von einander zu schneiden. Ferner können solche, bey der Eindeckung, mit spitzigen Spunden zusammen gefuget (siehe Fig. 441), und mit eisernen Nägeln auf die Sparren befestiget werden. Vorzüglich kommt es hierbey darauf an, die Rind-Seite des einen Bretes in die Kernseite des andern zu schieben. Alle Breter werfen sich in freyer Luft, dergestalt, daß der Kern zurück und die Rindseiten hervor treten. Vereinigt man diese beyde sich nach entgegensetzten Richtungen werfende Seiten, so verkettet man auf gewisse Weise die Breter, indem sie sich unter einander selbst am Werfen hindern. Die eisernen Nägel, welche zur Befestigung dieser Breter dienen, müssen einen runden Kopf haben, weil selbiger den Zugang der Nässe, wodurch der Nagel in Rost, und das Holz um denselben in Fäulniß gesetzt wird, völlig abschneidet; ein Vortheil, welcher beym Gebrauche der gewöhnlichen Bretnägel mit einem halben Kopfe gänzlich wegfällt. Wenn man überzeugt ist, daß die Breter völlig ausgetrocknet sind, so werden auch eichene Nägel ohne Nachtheil gebraucht werden können.

Die Methode, welche Hr. Herzberg in Vorschlag bringt, die Oberfläche dieser breternen Eindeckung vor den Regen und die daraus entspringende Fäulniß, wie auch vor Feuer, in Sicherheit zu setzen, ist folgende. Die Fläche des völlig ausgetrockneten Holzwerkes, welche der Witterung entgegen steht, und welche Nässe- und Feuersicher gemacht werden soll, überzieht man vorher, durch Hülfe eines aus Schweinsborsten gemachten steifen Pinsels, mit warmgemachtem Theer. Dieser Anstrich wird, ehe er trocknet, mit gesiebten scharfen Sande beworfen, und letzterer mit einem glatt abgehobelten Stücke Bret fest eingerieben. Nachdem solches getrocknet und hart geworden ist, wird dieser Anstrich mit einer Masse über-

zogen,

zogen, deren Zubereitung auf nachstehende Art vorgenommen werden kann. Auf 3 Theile gelöschten alten Kalk gießt man, unter einem beständigen Umrühren, Ochsen-Blut, bis derselbe eine dünne fleischfarbene Suppe wird. Alsdann mischt man darunter $\frac{1}{8}$ geschlämmten und in Wasser zerlassenen fetten Thon. Ferner thut man hierzu $\frac{1}{8}$ feingestoßenen Gyps, $\frac{1}{4}$ feingesiebten Sand, $\frac{1}{2}$ Ziegelmehl, $\frac{3}{8}$ grobgesiebten Hammerschlag, und $\frac{1}{2}$ kleingehackte Pferde- oder auch andere Thier-Haare, welche bey den Gärbern am wohlfeilsten zu bekommen sind. Diese Zuthaten werden so lange durch einander gerührt, bis sich alles gehörig vermischt hat. Ist die Masse zu dick, so gießt man Wasser oder Ochsen-Blut dazu; ist sie aber zu dünn, so darf selbige nur eine kurze Zeitlang ruhig stehen, in welcher sie von selbst dikker wird. Ueberhaupt ist sie alsdann zum Gebrauch tüchtig, wenn sie weder dünner noch dicker ist, als der Mörtel, womit man die Mauren berappt. Mit dieser Masse überzieht man das Holzwerk ungefähr $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, verbreitet selbige in gleicher Dicke mit abgehobelten Bret-Stücken oder Mauerhubeln, überstreuet die Oberfläche, wenn sie noch naß ist, mit scharfen Sand, und wartet, bis sie hart zu werden anfängt. Alsdann reibet man den Sand, während einem beständigen frischen Sand-Anwerfen, mit nassen Mauerhubeln ein, und fährt hiemit so lange fort, bis die aufgetragene Materie allenthalben mit einer festen Sandkruste überzogen ist. Nachdem alles völlig trocken geworden ist, welches in warmen Tagen binnen 6 bis 8 Stunden geschieht, wird vorbeschriebener Anwurf mit Mörtel, welcher aus Kalk, $\frac{2}{3}$ Sand, Ochsenblut und Hammerschlag, zubereitet worden ist, ungefähr 2 Linien stark überzogen. Wenn auch dieses getrocknet ist, wird endlich alles mit dünnen Kalk, worin etwas saure Milch nebst etlichen Eyern gemischt worden, zu verschiedenen Mahlen überweißet.

Eine

Eine auf solche Art zugerichtete Bret-Eindeckung ist eben so wenig einer Fäulniß unterworfen, weil weder Regen noch feuchte Luft das Holzwerk berühren können, als dieselbe durch Feuer zum Brennen gebracht werden kann, weil der beschriebene Anstrich durch das stärkste Feuer weder gesprengt noch zerstöret wird.

Durch das warm aufs Holz gestrichene dünne Theer werden die Pori des trocknen Holzes angefüllet, damit die in dem Anwurfe befindliche Nässe nicht ins Holz ziehen, und dort den Samen der Stockung und Fäulniß pflanzen könne. Der in den Theer-Anstrich geriebene Sand macht die Oberfläche des Holzes rauch, und befördert, durch die Menge dieser Berührungspuncte, die Bindung des Anwurfes. Der Anwurf selbst ist aus Materien zusammen gesetzt, die dem Feuer von Natur wiederstehen. Der eingeriebene Sand gibt dem Anwurfe eine harte Oberfläche, und vermehrt die Bindung desselben mit dem Mörtel-Ueberzuge. Dieser hat bloß zur Absicht, den Regen und die Nässe von dem feuerfesten Anwurfe abzuhalten; und das letztere Ueberweißen dient bloß dazu, dem ganzen Ueberzüge, zur Beförderung des Regen-Abflusses, eine gewisse Ebene und Glätte zu ertheilen.

Es ward deshalb zu Breslau, in Gegenwart des geh. Etats- und Justiz-Ministers, Herrn v. Carmer Excell., des Präsid. Hrn. v. Seidlitz, und des Stadt-Polizey- und Bau-Directorii, auch vieler vornehmen Standespersonen, und einer großen Menge anderer Zuschauer, unter den Augen der von hocherwähnter Sr. Excellenz dazu eingeladenen Directoren und Mitglieder der schlesischen ökonomisch-patriotischen Haupt-Societät, vor dem Thore gedachter Stadt, auf der so genannten marienauer Wiese, nachstehender Versuch mit einem vor Feuer sicher zu stellenden Bretdache auf beygefügte Art gemacht und ausgeführt.

Auf einem planirten Boden stand das Dachgespärre, welches die Feuerprobe aushalten sollte. Die Breite desselben war 16 Fuß, die Länge ebenfalls 16 Fuß, und die Mittelhöhe 4 Fuß. Die Sparrenweiten betrugen, inclus. der Holzstärke, 8 Fuß. Dieses Gespärre war mit halben Spundbretern eingedeckt, welche zuvor in der Mitte von einander geschnitten, und so gespündet waren, daß immer Spundseite auf Kernseite traf. Die beyden

beyden Giebelseiten des Daches waren mit Mauerziegeln, 6 Zoll stark, vermauert. Auswendig war die Bretbedachung mit Theer ganz dünn überstrichen, und dieser Anstrich mit scharfem Sande überworfen. Ueber diesen Theer-Anstrich befand sich der oben beschriebene Feuer-sichere Ueberzug, welchen ein anderer von Kalk, Hammerschlag, Ziegelmehl und Sand, deckte. Die Oberfläche des letztern war mit Kalk, worunter man saure Milch und frische Eyer gemischt hatte, zu verschiedenen Mahlen abgeweißt worden, so daß das Dach von aussen einer glatt abgeriebenen und geweißten Mauer ähnlich sah. Die ganze Dicke sämmtlicher dieser Ueberzüge betrug $\frac{2}{3}$ eines schlesischen Zolles.

Unmittelbar an diesem Dache waren, längst demselben, zwey mit Strohschoben eingedeckte Dächer erbauet, deren jedes 14 Fuß im Giebel hoch war, und wovon die Länge mit der Länge des Feuer-sichern Daches überein kam.

Ehe man zum Anzünden der Strohdächer schritt, wurde ein Versuch über die Festigkeit des Ueberzuges gemacht, und es zeigte sich, daß der Schlag eines Hammers, welcher einen Dach-Ziegel zerschmiß, weiter nichts, als eine flache Grube in der Oberfläche des Ueberzuges, zurück ließ. Hierauf wurde das zur Probe ausgestellte Dach einen Fuß hoch mit Stroh überworfen, und sodann das eine Strohdach, nähmlich von derjenigen Seite, woher der Wind kam, welcher an diesem Tage ziemlich stark wehete, angezündet. Das Feuer desselben brannte über das Probedach weg, und theilte sich dem gegenüber stehenden Strohdache augenblicklich mit. Nach Verlauf von 2 Minuten stürzten die Strohdächer gänzlich herunter, und brannten nachher noch 14 Minuten auf dem Haufen, so daß die Flammen beständig an die Flächen des Probedaches anschlugen. Hierauf wurde das eine brennende Gespärre niedergerissen, und das Probedach auf der Seite des Windes damit beleget. Solches brannte noch 14 Minuten, da alsdann das Feuer ausgelöscht wurde. Der Brand hatte also in allem eine halbe Stunde gedauert. Das Auslöschen des Feuers geschah mit kaltem Wasser; und ungeachtet der Ueberzug des Daches bis zum Glühen erhitzt war, zeigten sich dennoch keine Sprünge oder Risse daran, sondern es schien vielmehr derselbe eine vermehrte Härte durch das Feuer erhalten zu haben. Die Breter waren auf der inwendigen Seite nur mäßig erwärmt; und auf der auswendigen Seite ließ sich, nachdem der Ueberzug herunter gehauen worden war, nicht die geringste Spur, daß solche von dem Feuer angegriffen wäre, bemerken. Kurz, es bewährte dieser Versuch die Intention, um deren willen er eigentlich war

angestellt worden, daß nähmlich ein mit dem vorhin beschrie- benen Ueberzuge versehenes Breterdach durch ein benachbartes Feuer nicht in Brand gerathen werde.

Es giebt noch eine zweyte Manier, das Holzwerk vor Wasser und Feuer zu sichern, welche sich besonders von der Seite der geringen Kosten und der wenigen Weitläuftigkeiten sehr empfehlbar macht. Auf der mit Theer und Sand überzogenen Fläche des Holzes wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Zoll hoch ein Ueberzug aus fetten Letten oder Thon geschlagen, und zwar auf eben die Art, und mit eben der Zubereitung, als die Scheuntennen gefertiget wer- den. Nachher wird die Oberfläche, nach der vorbeschrie- benen Methode, mit Sand überrieben, mit Kalk über- zogen, und geweißt.

Daß die von Hrn. Herzberg vorgeschlagene Dach- Deckung die wohlfeilste und leichteste sey, erhellet aus nachstehenden, von ihm angestellten Berechnungen der Kosten und der Schwere bey der Bretbedachung und den gewöhnlichsten Dachdeckungen.

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der doppelten Ziegelbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 36 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		*Summa* des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Wenn die Lattung nach der Art, wie es bey den doppelten Ziegeldächern üblich ist, auf 6 Zoll geschieht: so sind dazu erforderlich $7\frac{3}{4}$ Schck. Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, à Schock 2 Th. 16 Gr.	19	8	—	1 Latte.	12	12	5383	4
$43\frac{1}{2}$ Schock ganze Bretnägel à 5 Gr.	9	1	6	10 Nägel.	—	—	—	9
13920 Dachziegel, inclus. Fuhrlohn à 10 Rthlr.	139	4	$9\frac{2}{3}$	1 Ziegel.	3	16	40720	—
50 Forstziegel, à 1 Groschen,	2	2	—	1 Ziegel.	5	—	250	—
Um diese Ziegel vom Dachdecker eindecken und in Kalk legen zu lassen, werden erfordert 6 Bresl. Schfl. präparirter Kalk, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Dem Dachdecker fürs Latten, wie auch für die Eindeckung, inclus. Gesellen- und Handlanger-Lohn im Durchschnitt p. Mille Dach- und Hohlziegel, 1 Rthlr. 8 Gr.	18	15	$\frac{2}{5}$		—	—	—	—
Summa	193	7	$4\frac{1}{15}$	—	—	—	55593	29

Berechnung

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der Strohbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
$2\frac{3}{4}$ Schock Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, à Schock 2 Rthlr. 16 Gr.	7	8	—	1 Latte.	12	12	2041	28
$16\frac{1}{2}$ Schock Lattnägel, à 5 Gr. , ,	3	10	6	10 Nägel.	—	9	27	27
Man rechnet zu einem guten Strohdache auf 3 Quadratfuß Fläche 1 Geb. Stroh à 24 Pfund; folglich würde hier erforderlich seyn $21\frac{1}{3}$ Schock Stroh à 2 Rthlr. , , , ,	42	16	—	1 Gebund.	24	—	30720	—
Dem Schobendecker für das Latten, die Schoben zu machen und aufzudecken, incl. Handlangerlohn, à Schock 16 Gr. , ,	14	5	4	—	—	—	—	—
Summa	67	15	10	—	—	—	32789	23

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der Schindelbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
$3\frac{1}{4}$ Schock Latten 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, à 2 Rthlr. 16 Gr. ,	8	16	—	1 Latte.	12	12	2413	4
156 Schock Schindeln 1 Elle lang, 3, 4 bis 5 Zoll breit, à 5 Gr.	32	12	—	1 Schindel.	—	25	7312	16
234 Schock Schindelnägel, à $1\frac{1}{2}$ Gr. ,	14	15	—	10 Nägel.	—	$\frac{7}{8}$	38	$12\frac{1}{2}$
29 Schock Lattnägel, à 5 Gr. , , , ,	4	4	—	10 Nägel.	—	9	33	24
Latus	59	23	—	—	—	—	9797	$24\frac{1}{2}$

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Transport	59	23	—				9797	$24\frac{1}{2}$
Dem Zimmermann, das Dach zu latten und mit Schindeln einzudecken, incl. Handlangerlohn, pro Schock 10 Gr.	8	3	—	—	—	—	—	—
Summa	68	2	—	—	—	—	9797	$24\frac{1}{2}$

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von einer feuersichern Bretbedachung nach der ersten Manier (S. 571), 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
2 Schock 42 Stück Breter, 16 Fuß lang, 1 Fuß breit, $1\frac{1}{4}$ Zoll stark, à 10 Rthlr.	27	—	—	1 Bret.	41	—	6642	—
$32\frac{1}{2}$ Schock ganze Bretnägel, à 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann die Breter in der Mitte von einander zu schneiden, vorschriftsmäßig zu falzen, und rauch aufzudecken	16	—	—	—	—	—	—	—
Weil man mit einem Bresl. Scheffel von der feuersichern Masse 180 Quadratfuß Fläche vorschriftsmäßig überziehen kann, so werden zu dem obbestimmten Dache erforderl. seyn: 14 Breslauer Schfl. von der Masse, wie deren Mischung S. 571, f. vorgeschlagen worden, incl. aller Zuthat, à 1 Rthlr. 20 Gr.	25	16	—	1 Scheffel.	186	—	2604	—
6 Scheffel präparirter Kalk zum äussern Ueberzug, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Latus	80	10	6	—	—	—	10541	11

Digitized by Google

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Transport	80	10	6				10541	11
2 Scheffel präparirter dünner Kalk, incl. Eyer und saure Milch, zum Abweißen, à 1 Rthlr.	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
An Arbeitslohn die Masse zuzurichten und das Dach mit den vorbeschriebenen Anstrichen angezeigter Massen zu überziehen	30	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, à 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	116	4	6	—	—	—	10861	19

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von einer feuersichern Bretbedachung nach der zweyten Manier (S. 575), 48 Fuß lang, 48 Fuß breit, und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
2 Schock 42 Stück Breter, 16 Fuß lang, 1 Fuß breit, $1\frac{1}{4}$ Zoll stark, à 10 Rthlr.	27	—	—	1 Bret.	41	—	6642	—
$32\frac{1}{2}$ Schock ganze Nägel, à 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann an Arbeitslohn	16	—	—	—	—	—	—	—
16 Breslauer Schfl. präparirten Letten oder Thon, à 12 Gr.	8	—	—	1 Scheffel.	200	—	3200	—
6 Scheffel präparirten Kalk zum äussern Ueberzug, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
2 Scheffel präparirten Kalk zum Abweissen, à 1 Rthl.	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
An Arbeitslohn rc.	20	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, à 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	88	12	6	—	—	—	11457	19

Nach Maßgabe dieser Berechnungen ist man im Stande, den Unterschied zwischen den gewöhnlichsten

 und

Digitized by Google

und den neu vorgeschlagenen Dachdeckungen, in Absicht der Kosten und der Schwere, einzusehen. Beygefügte Tabelle wird hierbey zur Erleichterung und Deutlichkeit dienen können.

Zur Erläuterung dieser Tabelle dienet, daß das Sigl. (—), wenn es der Colonne mit dem Rubro der Schwere oder der Kosten vorsteht, entweder leichter oder wohlfeiler bedeute; so wie das Sigl. (+), wenn es diesen Colonnen vorgesetzt worden ist, so viel sagen will, als schwerer oder theurer. Will man nun Gebrauch von dieser Tabelle machen, und daraus z. E. ersehen, wie sich die Strohbedachung gegen die Schindel-Bedachung verhalte: so merke man sich die Intersectionslinie dieser beyden Bedachungen. In diesem Falle wird man folgenden Ausdruck finden: — Die Strohbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth schwerer, als die Schindelbedachung, und 10 Gr. 2 Pfenn. wohlfeiler, als letztere; oder auch: die Schindelbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth leichter, und 10 Gr. 2 Pf. theurer, als die Strohbedachung.

Folgende, nach Anleitung dieser Tabelle berechnete Verhältnisse, werden die Vergleichung dieser Dachdeckungen unter einander annoch um vieles erleichtern, und zugleich auf eine allgemeinere Anwendung führen.

	Schwere.	Kosten.
Ziegelbedachung = = = = = =	1000	1000
Strohbedachung = = = = = =	589	350
Schindelbedachung = = = = =	176	352
Feuersichere Bretbedachung erster Manier	195	601
— — — zweyter —	205	458

Es ergibt sich demnach, daß die feuersichere Bret-Bedachung leichter ist, als Ziegel- und Strohdächer, und bey weitem nicht die Kosten einer Ziegelbedachung erfordere. So bald man aber die Gespärre und innern Verbindungen der bisher üblichen Dachwerke, nebst dem damit verknüpften verhältnißmäßigen Arbeitslohne der Zimmerleute mit in Betrachtung zieht: so behauptet die Bret-Eindeckung, in Ansehung der Leichtigkeit und der wenigen Kosten, vor allen übrigen üblichen Dächern unstreitig den merklichsten Vorzug.

e l l e

n mit der breterneracht

als der Schwere.

48 Fuß breit, 48 Fu

		delbedachung.				Feuerbedachung nach der nten Manier.					
			Kosten.			€			Kosten.		
	h	Sigl.	thl.	gr.	pf.	Sigl.	hth	Sigl.	thl.	gr.	pf.
	½	—	68	2	—	—	119	—	88	2	6
Zie	½	+	125	5	4 $\frac{1}{10}$	+	14	+	104	18	10 $\frac{1}{10}$
S	½	—	—	10	2	+	2 4	—	20	20	8
S u		o	o	o	o	—	6½	—	20	10	6
Fe Be der	½	+	48	2	6	o	28	+	27	16	—
Fe Be der	½	+	20	10	6	+	o	o	o	o	o

Die Ziegeldächer (die **Dächer von gebackenen oder gebrannten Dachziegeln**) gehören zwar ohne Widerspruch in die Classe der guten und dauerhaften Dächer; allein es wird auch, wie wir jetzt bald sehen werden, vieles dazu erfordert, wenn sie dieses Lob mit Grunde verdienen sollen.

1) Müssen die Ziegel nicht allein aus einer guten und tüchtigen Ziegelerde gemacht, sondern auch gut und gehörig gebrannt seyn, wovon unter dem Art. **Ziegel-Brennerey** mit mehrerm gehandelt werden wird. Man beurtheilet die Güte der Ziegelsteine aus ihrer Leichtigkeit, Festigkeit und Klange. Je leichter ein Dachziegel ist, je schwerer er entzwey bricht, und je feiner der Klang desselben ist, desto besser und fester ist er ausgebrannt. Jedoch soll der Klang der Ziegel nicht allemahl eine richtige Probe von der Dauerhaftigkeit derselben seyn, indem viel glasartiger Sand diesen Klang verursachet, und deshalb doch dergleichen allzu magere Ziegel in kurzer Zeit zerfallen können.

S. Abhandlung von Verbesserung der schlesischen Ziegeleyen, und wie die Dach- und Mauerziegel mit mehrerer Holzmenage zu verfertigen; im I B. der schles. ökon. Samml. S. 456. 475.

Man probieret sie auch also, daß man einen Ziegel-Stein wieget, ihn darauf eine Weile in Wasser leget, nachher wieder heraus nimmt und abermahl wieget. Bemerket man, daß das Wasser in ihm in die Höhe steigt, oder daß der Ziegel bey dem abermahligen Abwägen schwerer geworden ist, als er vorher war: so ist solches ein Kennzeichen, daß er Wasser angezogen habe, und daher weich und nicht fest, mithin nicht tauglich ist; dahingegen dessen unveränderte Schwere seine Festigkeit und Güte anzeigt. Bey dieser Probe geht man sicherer, als wenn man die Ziegel bloß nach der Farbe beurtheilet; denn sie können eine recht gute Farbe haben, und dennoch nicht viel taugen.

Im I B. der schles. ökon. Samml. S. 475, wird durch Erfahrungen bewiesen, wie wenig man sich auf die Farbe der Ziegel verlassen kann. Ja, man will daselbst nicht einmahl die Wasserprobe für zuverlässig halten.

Je älter unterdessen die Steine werden, wenn sie anders wohl ausgebrannt sind, desto weniger ziehen solche Wasser, und sie bleiben gut.

2) Müssen die Dachziegel eine schickliche Form haben. Man formet sie auf verschiedene Art, allein ihre Güte ist auch sehr verschieden. Die vornehmsten und gewöhnlichsten Arten sind folgende:

a) Findet man einige, welche einem länglichen Recht-Ecke gleichen, ausser, daß sie an dem einen Ende halbzirkelförmig rund sind, und an dem andern entweder ein Loch, durch welches sie auf die Latten genagelt, oder einen Haken (Knoten, Zapfen, Nase, Fr. Crochet oder Nez de tuile,) haben, mit welchem sie auf dieselben gehänget, und daher auch zuweilen Hakenziegel, Fr. Tuile à crochet, oder auch von ihrer ebenen Figur Flach-Ziegel, (Plattziegel) (daher ein Dach mit flachen Ziegeln auch Flachwerk genannt wird,) wie nicht weniger von ihrer untern Rundung oder Zuspitzung, Biberschwänze, Ochsenzungen und Zungensteine genennet werden. Siehe Fig. 442. Man hat auch Flachziegel von einem ganzen länglichen Vierecke. Diese Flachziegel, wenn sie gehörig gebrannt sind, haben vor den folgenden den Vorzug, weil sie leichter sind, und das Dach nicht so sehr beschweren. Weil sie ganz flach sind, werden sie dergestalt aufgeleget, daß sie mit ihrer Breite nahe an einander passen, damit die Nässe nicht so leicht durchdringen könne, nach der Länge aber sich über die untern merklich aus eben der Ursache hinweg erstrecken, und dieses zwar vornehmlich wegen der runden oder etwas zugespitzten Figur, welche sich an ihrem untern Ende befindet. Zu einem solchen Ziegeldache darf nicht weiter, als nur 8 Zoll, gelattet werden, wenn es gut seyn, und nicht leicht

leicht einregnen soll. Die Dachziegel mit Löchern werden durch dieselben, vermittelst hölzerner Nägel, an die Latten angenagelt, die mit einem Haken versehenen hingegen an den Latten angehänget. Gut würde es seyn, wenn letztere zu beyden Seiten des Hakens auch ein Loch hätten, um zugleich ebenfalls angenagelt zu werden; sie würden auf diese Art fester liegen, und nicht so leicht durch Sturmwinde herunter geworfen werden. Auch würde eine bessere Dauer entstehen, wenn man sich, statt der hölzernen, der Verfaulung allzu sehr unterworfenen, Nägel, eiserner bediente, diese aber zugleich mit einem tauglichen Anstriche wieder das Rosten verwahrte.

Bey Torgau pflegt man so gar die dasige märgelartige Erde zu den Dachziegeln auf der äussersten Seite mit einem Anstriche zu übernetzen, wodurch die äusserste Seite wie ein glasurter Topf wird; und halten die Steine recht gut, welche ausserdem, da sie von solcher unartigen Erde sind, nicht 2 Jahre dauern. Einige geben den Rath, die Ziegelsteine mit Oehl zu tränken, damit sie kein Wasser mehr annehmen. Man könnte also auch die Ziegelnägel mit einer Oehlfarbe überziehen, damit sie nicht so leicht rosten.

Dergleichen Dachziegel, welche neben dem Haken noch zwey Löcher haben, um sie an der Latte annageln zu können, sind ehedem wirklich in Frankreich gebräuchlich gewesen. Die Dachdecker aber, denen mehr daran gelegen war, mit der Arbeit nur bald fertig zu werden, als sie dauerhaft zu machen, unterliessen es nach und nach, die Ziegel solcher Gestalt zu befestigen, und die Ziegelstreicher machten auch dergleichen Löcher nicht mehr, so, daß man also von dergleichen Gattung keine mehr antrifft.

Wie den Dachziegeln vermittelst der Glasur eine lange Dauer zuwege zu bringen sey, siehe unter **Ziegel-Brennerey.**

Ausser dem, daß diese Arten Ziegel ein Gebäude nicht so sehr belästigen, als die übrigen Arten, läßt sich auch ein solches Dach leicht repariren, indem man von inwendig ohne viele Mühe die zerbrochenen herein ziehen, und an deren Statt einige andere hinein schieben kann, wo-

bey aber die Dachspäne oder Splisse nicht vergessen werden müssen, von welchen ich weiter unten sprechen werde. Auch muß dahin gesehen werden, daß allemahl die folgende Reihe Ziegeln auf einem Dache, in Absicht ihrer Fugen, wo sie an einander liegen, just auf die Mitte eines ganzen Steines zu liegen kommen, wie Fig. 442 zu sehen ist. Nun pflegt man zwar diese Ziegel, in Absicht der Reihen, enge und weit zu legen; welches aber nach Beschaffenheit des Daches geschehen muß, und ob solches eine große Last tragen kann, oder nicht.

Daher hat man doppelte und einfache Dächer. Die erstern werden nur 5 bis 6 Zoll weit gelattet; und daher liegen auch die Dachziegel dicht neben einander, so, daß an keinem Orte des Daches eine einfache Dicke eines Steines zu finden ist, sondern es liegen durch das ganze Dach zwey Ziegel-Dicken auf einander; und daher heißt solches ein **doppelt Dach (Doppeldach)**, wie Fig. 445 zeigt. Ein **einfaches Dach**, (Fr. Converture à claire voye) aber wird 7 bis 8 Zoll weit gelattet; da denn die Dachziegel weit aus einander liegen, so daß nicht zwey Stein-Dicken durch das ganze Dach über einander befindlich, sondern nur so, daß die obere Reihe die untere einige Zoll überdecket, wie Fig. 446 zeigt. Ein doppelt Dach ist zwar weit dauerhafter, zumahl wenn solches in Kalk gelegt wird; aber solches muß keinen stehenden Dachstuhl haben, sondern einen liegenden (s. oben, S. 524); auch muß die ganze Ausbindung eines solchen Daches stark seyn, damit sich die Sparren nicht biegen, oder die Latten brechen. Ein einfaches Dach aber erfordert nur einen stehenden Dachstuhl.

Nachricht von einer neuen im Lande eingeführten Art von Dachung, nebst Bemerkung des Unterschiedes zweyer Ziegeldächer gleicher Größe, in Ansehung der Beschaffenheit, des Aufwands und der Nutzung, st. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1774. S. 222, f.

b) Hat man die so genannten Pfannen-Krumm- oder Kremp-Ziegel. Siehe Fig 443. Diese sind merklich brei-

breiter, genau rechteckig, und an dem einen Ende ihrer Breite mit einer converen, an dem andern aber concaven, Rundung, nach der Länge herunter, zu dem Ende wie ein großes lateinisches S gebogen, damit, so wie sie auf das Dach gehänget werden, welches gleichfalls oben vermittelst eines an dem einen Ende befindlichen Hakens geschieht, die convexe Seite des einen Ziegels in die concave des andern neben ihm liegenden, und so beständig fort, passen, und jede Reihe überhaupt auf diese Weise verbunden werden möge. Man hat diese Figur vornehmlich aus der Ursache erfunden, damit man desto sicherer sey, daß die Nässe nicht durchlaufe, ohne daß es nöthig wäre, Mörtel zu gebrauchen. Man hat aber bemerkt, daß dieses durch die erstere ganz platte Figur, wenn nur gar wenig Mörtel gebraucht wird, eben so wohl erhalten wird. Da nun die letztern merklich breiter, mithin schwerer sind, und die Dachung nicht nur theurer und schwerer machen, sondern auch zugleich stärkere Latten erfordern: so hat man die flachen Ziegel, vornehmlich weil sie wegen des Mörtels fester liegen, und nicht so leicht durch den Wind abgeworfen werden, vorgezogen, und jene sind daher eben nicht so sehr gewöhnlich; es wäre denn in denen Gegenden, wo der Mörtel entweder sehr theuer, oder schwer zu haben ist; da man denn genöthigt ist, sie zu gebrauchen, weil sie ohne Mörtel geleget werden können.

Vergleichung der Krummziegel gegen die Biberschwänze, st. im 101 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 1627—1630.

c) Ausser diesen hat man auch Dachziegel, die an dem einen Ende gleichfalls mit oder ohne Haken versehen, nach der Länge aber beynahe halbzirkelförmig hohl gebogen sind, und von dieser ihrer Figur Hohlziegel, Fr. Tuile creuse, oder **Dachziegel mit einem Canal**, Fr. Tuile à canal, genennet werden. Siehe Fig. 444. Man braucht sie zur Bedeckung des Forstes eines Daches, so, daß sie die beyden vorstehenden Arten mit ihrer

Höhlung einschließen und bedecken, damit keine Feuchtigkeit durch das Dach laufen könne; weswegen sie denn auch allemahl mit einem guten Mörtel versehen, von diesem ihren Gebrauche aber auch Forstziegel, Fr. Tuiles faitieres, genennet werden.

Alle obere Kanten eines Daches, wo zwo Dachseiten zusammen stoßen, welches bey gebrochenen Dächern, Walmen- und geraden Dächern, sich zeigt, erfordern eine Bedeckung, welche durch Hohl- oder Forst-Ziegel gemacht wird. In dieser Absicht muß man alle Längen der Kanten oder Förste zusammen addiren, wie viel solche an Fußen betragen, und alsdann werden auf jeglichen Fuß Länge 4 Stück Forstziegel gerechnet. Hernach multiplicirt man die gefundene Länge des Forstes mit 4; so bekommt man alsdann die Anzahl der Hohlziegel.

Oder man decket auch das ganze Dach mit solchen Hohlziegeln. Allein, diese Ziegel haben nicht nur ein schlechtes Ansehen, sondern auch, wegen ihrer hohlen Lage keine große Dauer, und beschweren überdem, weil sie stark in Mörtel eingelegt werden müssen, das Dach sehr; daher man sie auch heut zu Tage zu ganzen Dachungen wenig mehr gebraucht, ob man sich gleich verschiedene Mühe gegeben hat, sie zu verbessern.

Der Verfasser einer im Journal œconomique, v. Sept. 1758, S. 400 — 406, befindlichen Abhandlung, welche in dem von mir herausgegebenen Gemeinnützl. Vorrath auserles. Aufsätze zur Beförder. der Haushaltungswiss. Künste, Manufakturen und Fabriken ꝛc. Leipz. 1767, 8. S. 241, fgg. übersetzt steht, leget den Hohlziegeln ein vorzügliches Lob bey, weil sie das Gebäude weniger beschweren, und auch zum Dach-Decken nicht so viele nöthig sind. In Frankreich kann man dieses passiren lassen; denn daselbst werden die Hohlziegel nicht, wie in Deutschland, in Kalk eingeleget, und also beschweren sie freylich das Gebäude nicht so sehr. Man unterstützet die Hohlziegel nur, so gut man kann, mit Stücken Ziegelstein. Allein, dergleichen Stücke verursachen oft, daß die Ziegel zerbrechen, oder von ihrer Stelle verrücket werden. Eine Katze oder ein Windstoß ist schon vermögend, sie zu verrücken; und wenn dieses nur einmahl auf einem Dache um ein weniges geschehen ist, so werden die Ziegel, da sie an nichts fest hangen, von den Sturmwinden, welche sie an vielen Orten fassen können, in die Höhe gehoben, und es werden alsdann beträchtliche Theile des Daches abgedecket.

Eben

Eben dieser Verfasser hat in einer Kriegsstadt zu Perpignan, zwey Pulvermagazine angetroffen, welche mit einer besondern Art Hohlziegel gedeckt waren. Es war bey denselben der Canal nicht, wie gewöhnlich, rund ausgehöhlt, sondern platt und viereckig. Die Ziegel selbst waren 18 bis 20 Zoll lang. Die beyden Enden des Canals waren nicht von gleicher Breite, sondern das breiteste Ende war ungefähr von 8 Zoll, die Ränder oder Brüstungen (rebords) des Canales mit eingeschlossen, welche sich 1 Zoll hoch über der innern Fläche erhoben; und das kleine Ende hatte genau die erforderliche Breite, um sich in das breiteste Ende des nächstfolgenden Ziegels zu fügen, und hinein zu passen. Solchergestalt lagen diese Ziegel platt in einander, in schnurgeraden Linien, von oben nach unten herab auf dem Dache, und dermaßen dicht zusammen, daß die Reihen sich einander berührten. Zur Bedeckung der Oeffnungen zwischen den Reihen und Brüstungen, befanden sich besonders dazu verfertigte kleinere Ziegel mit einem gemeinen Canale, welche, wie die gewöhnlichen Forstziegel, über der Fuge dieser Reihen umgestürzt lagen, und alles völlig deckten. Was aber diesem Dache die Dauerhaftigkeit gab, war dieses, daß die Ziegel auf einem Gewölbe ruheten, welches eine sich neigende Fläche von Mauerwerk darstellete, wodurch das Wasser den Abschuß erhielt, und das Dach unterstützt wurde. Die Ziegel waren überdieß mit Mörtel aus Kalk und Sand an dieser schiefen Fläche befestigt. Eine Abbildung dieser Ziegel findet man in der 447 und 448 Figur.

Der Theil A dieses Ziegels (Fig. 447) ist schmähler als der Theil B, damit jener von diesem aufgenommen, und demselben untergeschoben werden könne, wenn, zum Decken des Daches, diese Ziegel in einander, Ende an Ende, gelegt werden. Das kleine Ende des einen Ziegels geht in das breite Ende eines andern hinein, und so nach einander fort, dergestalt, daß sie insgesammt einen einzigen an einander hangenden Canal ausmachen, welcher das Wasser bis unten an das Dach herunter leitet. Die Ränder (Brüstungen) C D, sind 9 bis 10 Linien höher, als die innere Seite des Canales. Nach dem Theile B zu, sind diese Ränder 1 Zoll, ja gar bis 15 Linien, hoch, damit sie, wenn sie das kleine Ende eines andern Ziegels aufnehmen, zusammen fast gleich hoch zu stehen kommen, vermöge der Dicke des Ziegels, welche man an diesem Orte den Brüstungen hinzu gefügt hat.

Fig. 448, ist eine Abbildung des besondern Ziegels, welcher die Brüstungen der andern bedecken muß. Das eine Ende davon ist breiter, als das andere, weil dieses Ende 4 Ziegel-Dicken aufnehmen muß, und das andre hingegen nur 2. Es muß die-

ser Ziegel, welcher über die andern umgekehrt geleget wird, von gleicher Länge mit denen in Fig. 447, vorgestellten seyn.

Eine neue Faßon von Hohlziegeln, welche gedachter Verfasser erfunden, oder vielmehr nach dem Muster der letztern verbessert hat, und welche man Dachziegel mit einem doppelten Canale nennen könnte, stellet Fig. 449 vor. Es hat dieser Ziegel zuvörderst die Form des Canales, und eben dieselben Proportionen, wie die bey Fig. 447 abgebildeten, zugleich aber befindet sich in dem Theile F G auch noch der kleine Ziegel Fig. 448 dabey, welcher zur Bedeckung der Ränder der großen Ziegel Fig. 447 dienet. Dieser Theil, welcher mit dem andern nur Ein Ganzes ausmacht, verursachet zwar, daß diese Form etwas schwerer zu verfertigen ist; dagegen aber findet auch ein großer Unterschied, in Ansehung der Dichte und Dauer der Dachdeckung, Statt. Die grausamen Sturm- und Wirbelwinde, welche gemeiniglich die umgekehrten Ziegel, wodurch die großen Hohlziegel geschlossen werden, verrücken und mit sich hinweg reissen, können diesen niemahls etwas anhaben, weil sie einen Theil derjenigen mit ausmachen, welche den Canal darstellen, und weil sie, indem sie über einandrr gehen, sich, vermöge ihrer eigenen Schwere, unter einander fest halten.

Das Ende des Ziegels, H I (Fig. 449) ist schmähler, als das Ende K L, damit es sich in das breite Ende eines nachfolgenden, und nach einer gleichen Faßon verfertigten Ziegels hinein passe; so, daß der schmählere Theil des Ziegels, von der punctirten Linie M N an, bis an sein unterstes Ende, unter das breitere Ende eben eines solchen Ziegels, von dem untersten Ende G an, bis an die punctirte Linie O P, zu liegen komme. Zugleich muß der gekrümmte Theil F G den Ziegel seitwärts umschließen, uud eben dasjenige verrichten, was die bey Fig. 448 abgebildeten thun, welche die Ränder der Hohlziegel, vorbeschriebener Maßen, bedecken. In einer solchen Lage nun muß das Ende Q F dieses gekrümmten Theiles (Fig. 449) 3 Ziegel-Dicken einschließen; nähmlich, die Brüstungen der beyden untern Ziegel, in welchen die beyden liegen, welche Rand an Rand anschließen müssen, und deren einer durch den umgekehrten Theil des andern bedeckt werden muß; und ausserdem noch die Dicke oder Brüstung eben desselben seitwärts liegenden Ziegels.

Es muß dieser gekrümmte Theil von gehöriger Breite seyn, damit die Dicken dieser 3 Ziegel ganz bequem in der Höhe desselben Platz finden; so, daß beynahe noch Raum genug für eine vierte daselbst übrig bleibe. Beobachtet man dergleichen Breite nicht, so würde dieser Theil allzu eng ausfallen, und der Ziegel

als-

alsdann unnütz werden. Das Ende G dieses Theiles ist halb so schmahl, als das andere; es darf auch nur Eine Dicke von Ziegeln des seitwärts liegenden darin Platz finden. Es muß dieser gekrümmte Theil erhaben, und zugleich ausgehöhlt genug seyn, damit die Brüstungen der andern bequem hinein gehen. Auch muß derselbe an der Seite R, seiner ganzen Länge nach, mit einer Brüstung versehen seyn, welche bis unten in den neben liegenden Ziegel herab fällt.

Es darf aber diese Brüstung nicht die ganze Länge der Seite des kleinen Endes G hinab gehen, weil sich sonst der zweyte Ziegel, welcher damit zusammen schließen muß, nicht hinein passen würde. Es muß demnächst diese Brüstung von der punctirten Linie S an, bis zum untersten Ende G, ausgeschweift seyn, so, daß an diesem äussern Ende nichts weiter, als der Theil befindlich sey, welcher die Brüstung des vereinigten Ziegels bedecken soll; weil, vorerwähnter Maßen, dieser Ziegel, welcher unter dem Theile K L zu liegen kommt, und sich bis an die punctirte Linie O P hinein passen muß, alles insgesammt durch seinen gekrümmten Theil bedecken muß. Solcher Gestalt werden alle Ziegel nach und neben einander zu liegen kommen, von dem untersten Theile des Daches an, bis zum Forste hinauf, wie bey jedem Dachdekken zu geschehen pflegt, damit die obern Stücke die untern bedecken und über dieselben hinweg gehen.

In Fig. 450, findet man den Aufriß oder Durchschnitt des Ziegels H I vorgestellt, nach seinem gekrümmten Theile Q F, welcher die Dicke der Ränder der 3 Ziegel T V X einschließt. Die beyden Aufrisse T V sind untere Ziegel, in welche sich die Enden des Ziegels H I, und seines damit vereinigten X, hinein passen. Die punctirten Linien, welche man in Fig. 449 zwischen Q und F erblickt, bezeichnen die Dicken der Ziegel, welche der gekrümmte Theil an seiner breitesten Seite einschließen muß.

Um diese Arbeit noch vollkommener zu machen, dürfte man nur dergleichen Ziegel nach zwo verschiedenen Richtungen verfertigen; nähmlich einige, an welchen der gekrümmte Theil auf der linken, und andere, wo er auf der rechten Seite wäre. Und zwar aus dem Grunde: weil die Dächer allemahl eine Seite haben, welche der Gewaltthätigkeit der Winde, des Regens und des Sturmes mehr ausgesetzt ist, als eine andere. Nach der Anlage demnach, welche das Dach hätte, könnte man z. B. die Seite Z des gekrümmten Theiles des Ziegels dem Winde weit eher aussetzen, als die Stelle R; solchergestalt würde der Wind niemahls dem Dache etwas anhaben, noch das Wasser unter die Ziegel zurück schlagen können.

Hier:

Hierbey ist noch zu bemerken, daß bey diesen neu erfundenen Ziegeln, unterhalb und an der Seite des breitesten Endes ein Haken anzubringen sey, wodurch der Ziegel an der Luft fest hinge, und dem Abglitschen desselben vorgebeuget würde. Wollte man ihn noch fester haben, so dürfte man nur an den Seiten des Hakens zwey Löcher machen, und ihn daselbst annageln. Die Latten müssen in proportionirten Weiten an die Sparren des Daches angeschlagen werden.

3) Sollen die Dachziegel ihr gutes Lob behalten, so müssen sie auch wieder das Eindringen des Regens und Schnees wohl verwahret werden. Dieses geschieht am besten, wenn man die Dächer, wie oben S. 584 erwähnt worden, mit Biberschwänzen doppelt decket, wo jede Fuge von dem darüber und darunter liegenden Steine völlig geschlossen wird. Eine solche Decke hat die allerbeste Haltung gegen Sturm, Regen, Schnee, und Feuersgefahr, zumahl, wenn sie mit wohlbereitetem Lehm unterstrichen werden.

Weil aber ein solches Dach sehr kostbar ist, indem doppelt so viel Steine und Nägel und ein sehr starkes Gespärre erfordert werden, und die wenigsten Bauherren diesen Aufwand ohne Beschwerlichkeit thun können, sondern die meisten genöthigt sind, auf die einfache Art zu decken, wo nur die halbe Fuge der untern zwey Dach-Steine bedecket, und die Fuge mit einem untergelegten Dachspane (Splisse) geschlossen wird: so hat man verschiedene Mittel angewendet, ein solches Dach wieder das Eindringen des Regens und Schnees zu bewahren.

Ganz unstreitig verschafft man den Ziegeldächern mehrere Dauerhaftigkeit, wo die Längen- und Querfugen zugleich in Kalk geleget werden; und es ist dabey sehr wohlgethan, wenn halb Leder- oder Bitter-Kalk aus der Grube und halb Spar- oder Gyps-Kalk dazu genommen, und mit Molken und zubehörigen Sand wohl vermischet, auch nicht mehr auf einmahl zugerichtet wird, als der Dachdecker alle halbe Stunden verbrauchet Wenn dergleichen Mörtel allemahl zwischen 2 Steine ge

stri

strichen wird, und die beyden Steine alsdann fest zusammen geschoben werden, so daß die Materie fast oben hervor quillt, nächst dem auf den Seiten an den Giebeln, auch bey den Dachfenstern an der Fronte der Giebel alles verstrichen, und insonderheit jeder Forst- oder Hohlziegel angenagelt und in solchen Kalk geleget wird: so kann man, vermittelst wenig Scheffel Kalk und Gyps, dem Gebäude ein sehr dauerhaftes Dach geben. Besonders ist bey den so genannten Einkehlen (d. i. den Hohlungen der Dächer bey einem Vordertheile oder Giebel,) oder bey Dachfenstern und Aerkern, imgleichen neben den Schorsteinen, wo selbige zum Dache heraus ragen, weil es daselbst jederzeit am ersten und meisten einregnet, der auf vorgedachte Art zugerichtete Mörtel nicht zu sparen.

Einige wollen es dem Kalke zuschreiben, daß die Dachsteine zerspringen, zerbersten und herunter fallen. Sie behaupten, daß die Dachsteine von dem Regen aufquellen und sich dehnen, und daher durch das strenge Anhalten des Kalkes bersten müßten. Diesem Vorgeben aber hat Hr. v. Bonn, im I B. der kön. churf. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachrichten rc. S. 540, wiedersprochen, und dagegen aus eigenen Erfahrungen behauptet, daß kein wohlausgebrannter Stein sich vom Wasser aufblasen und dehnen kann, dessen zarte innere Theile und Gänge aber, welche durch die von dem Feuer ausgebrannten Erdfasern entstehen, sich wohl mit Wasser füllen, und selbiges den Stein schwer machen könne, welche sodann aber der jähling auffallende Frost auf der äussern Haut ausdehnen und abschelfern, aber nicht aufquellen und innerhalb ausdehnen kann. Und da nun die tägliche Erfahrung bekräftigte, daß einige Dachsteine bey aufgehendem Frost schwitzen: so wiederstände der Kalk auf denen Stellen, wenn solcher wohlbereitet und angedrückt ist, zwar dem Auswurfe der Feuchtigkeit, keinesweges aber könnte solcher den Stein zerbrechen, und ihm nachtheilig seyn.

Bey aller dieser gebrauchten Vorsicht, die Ziegel ganz in Kalk einzulegen, treibt endlich der scharfe Wind doch einigen Kalk, wenn selbiger trocken und dürre wird, weg, und solcher fällt hinunter; auch wenn ein Dach-Span sich rücket, oder derselbe nicht kernig ist und verfaulet, da treibt im Platzregen der Wind und Sturm das Wasser oben auf den Ziegeln oder neben der Spliße ein;

ein; und wenn der Wind im Winter den klaren Schnee wehet, so treibt er solchen, auch durch die allerkleinsten Oeffnungen, vielmahl haufenweise unter das Dach auf den Boden. Deshalb ist auch diejenige Gewohnheit, welche Einige haben, eine Vermischung von Lehm und bloßen Pferdemist statt des Mörtels zu gebrauchen, nicht zu billigen, weil beyde Materien nicht von der Art sind, daß sie der Näße sollten wiederstehen können. Man hält daher für besser, wenn man die Dachziegel nur in Ackerquecken oder in Waldmos eindecket; denn, wenn solche Sachen sich hernach unter den Ziegeln setzen, und der Ziegel drückt solche immer noch derber zusammen, so kann dadurch weder Regen noch Schnee einkommen; es muß aber auch mit rechtem Fleiße von den Mäurern gemacht werden. Sind aber Splisse entzwey, da können an solchen die Quecken und das Mos nicht das Eindringen des Regens und Schnees verhindern.

Herr Baron v. Heins, in seinem entdeckten Vortheil, die Ziegeldächer ohne Kalk und Mos mit wenigen Kosten so zu verwahren, daß weder Regen noch Schnee durch den Wind kann auf die Böden gedrehet oder gewehet werden, Frf. 1765, 1770, 8. verwirft das Mos zum Einlegen und Ausstopfen der Ziegeldächer, weil dasselbe durch die Hitze der Sonne dergestalt austrocknete, daß es eine feuerfangende Materie wird, die, wenn es ein starker Blitz berühret, wie Zunder zu glimmen anfinge, und in einigen Tagen ein großes Feuer verursachen könnte.

Des Hrn. Baron v. Heins vorgeschlagenes Mittel, mit wenigen Kosten ein festes, dauerhaftes und wieder allen Regen und Schnee gesichertes Dach zu verschaffen, welches auch im J. 1765, auf Befehl der königl. preussischen Kammern, im Lande bekannt gemacht worden ist, besteht in Folgendem. Man sammlet zu der Zeit, wenn der Flachs gebrochen wird, von den abfallenden Schäben einen Vorrath, läßt selbigen auf einem Scheunboden noch tüchtig dreschen, damit alles recht klein, und um so besser werde; alsdann nimmt man ein halb Radensieb, und läßt diese Schäben fein aussieben, wovon lediglich dasjeni-

dasjenige, was durchfällt, gut und brauchbar ist. Ferner nimmt man guten Lehm oder Töpferthon, und läßt solchen, nachdem er getrocknet und klein geschlagen worden, durch ein feines Drahtsieb sichten, damit er von allen Steinen und kleinen Wurzeln gereiniget werde. Zu 2 Scheffel dergleichen trocknen und fein durchgesiebten Lehm, werden 3 Scheffel von den durchgesiebten feinen Schäben genommen, beydes mit Wasser in einem Kasten oder Zober durch einander gerührt, und geknetet, wie ein Töpfer mit dem Lehm, woraus er Töpfe macht, verfährt. Mit diesem zugerichteten Lehme werden auf den Böden an Orten, wo die Dachsteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen fleißig zugeschmieret, und der präparirte Lehm hinein gedruckt; doch nicht dicker, als die Oeffnung zwischen jeden Stein ist. Eben so verfährt man auch an der Seite herum zwischen den Dachsteinen und Splissen von unten auf dem Boden bis oben in die Förste. Kurz, man verstreicht alle kleine Löcher und Ritzen auf dem ganzen Boden, welche die Dachsteine und Splisse geben. Die Hohlziegel auf den Förstten aber werden in Kalk, der mit Kälberhaaren melirt ist, eingeleget.

Auf verschiedene deshalb angestellte Proben, hat man einen guten Nutzen von diesem vorgeschlagenen Mittel gefunden, und, weil nicht allezeit Flachsschäben bey der Hand gewesen, statt solcher Schäben, Kaff oder Spreu, so bey dem Ausdrusch von der Gerste abgeht, genommen, wovon ein gleicher glücklicher Erfolg verspüret worden ist.

Wöchentl. Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765, No. 49.
Hall. Zeit. v. J. 1766, No. 28.
Hannov. Magaz. v. J. 1766, St. 20, Col. 317, f.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, No. 21, S. 191.
Leipz. Samml. 184—192 St. S. 42—44.
Berl. Samml. 1 B. 5 St. 1769, 8. S. 461—466.
Hrn. O. E. F. v Bonn Untersuchung, ob es rathsam, die Ziegel-Dächer mit Leimen, so mit Flachsscheben vermischt worden, gegen die rauhe Witterung, ohne Kalch und Mos einzubinden, st. im I B. der Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. rc. Zelle 1769, 8. S. 537—546.
J. F. Jacobi Anmerkungen zu der vorstehenden Abhandlung, st. eb. das. S. 547—550; und im II B. ders. S. 183, f.

C. L. Hencke Versuch, ein Ziegeldach mit Leimen einzubinden, s. im II B. derselben, S. 178—183.

F. C. Schulze Nachricht von einem Beyspiel, da Dachziegelsteine mit Strohdocken untergelegt, welche vorher in bereiteten Leim getunkt waren, gegen Feuersgefahr sicher befunden worden, st. im 71 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 1131 — 1134.

Andere nehmen die thonartige und bindende Erde, woraus man die Wellerwände macht, mischen Flachs-Schäben oder Kühhaare darunter, und verfahren damit auf eben die jetzt beschriebene Weise.

Das Ziegeldecken gehört übrigens zum Handwerke der Mäurer. Decket derselbe nach dem Gedinge, so bekommt er an einigen Orten 10 Ggr. von tausend Ziegeln; die Schorsteine und Kappfenster aber werden besonders veraccordiret, weil dazu mehr Mühe und längere Arbeit erfordert wird. Ein Kappfenster wird zuweilen mit 6 Ggr. bezahlet, und jeder Forstziegel mit 2 Pfennigen. Man muß sich hierbey nach dem Landesgebrauche, oder nach der vorgeschriebenen Taxe, richten.

Von der Unbequemlichkeit der Ziegeldächer, s. das 31 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754.

Betrachtung über die schlechte Beschaffenheit der niedersächsischen Ziegeldächer, und über ihre vortheilhafte Verbesserung, von Ge. Moriz Lowiz, st. im 93 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel auf ein Dach hängen, und wie viel er von vorbesagten Dachziegeln in einer gewissen Zeit in Kalk legen oder eindecken kann.

Bey der ersten Frage: **In wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel (als: Biberschwänze) aufhängen kann?** braucht man folgende Regel:

„Es kann ein Mann in einem Tage, oder in 12
„Stunden, 3000 Stück Dachziegel aufhängen;
„wobey aber zu merken ist, daß ihm solche auf
„das Dach zugereichet werden müssen.“

Bey Anwendnng dieser Regel hat man vor allen Dingen bey einem Bau die Anzahl der Dachziegel zu berechnen, welche auf das ganze Dach geleget werden sollen.

Man

Man berechnet nähmlich die Länge der Sparren nach Zollen, und bestimmt alsdann die Weite einer Reihe, welches entweder 5 oder 6 Zoll aus einander beträgt. Mit dieser bestimmten Weite der Reihen dividirt man alsdann in die gefundene Länge der Sparren, welche nach Zollen berechnet sind: so zeigt alsdann das herauskommende, die Anzahl der Reihen, welche über einander liegen. Hernach aber nimmt man die Länge des Hauses oder Daches; wobey zu beobachten ist, daß 2 Stück Ziegel auf 1 Fuß der Länge gehen; solches wird alsdann mit den Reihen, welche über einander liegen, multipliciret: so bekommt man die Zahl der Reihen.

Zum Exempel: man hätte Sparren von 24 Fuß hoch oder lang, so würden solche an Zollen betragen:

24
12
48
24
288 Zoll.

Da nun die Reihen 6 Zoll weit aus einander geschlagen werden sollen: so dividirt man mit 6 in die 288 Zoll, und alsdann bekommt man die Reihen, wie folget:

	4	
Länge der Sparren an Zollen	288	48 Reihen über einander.
Weite der Reihen	66	

Das Dach aber ist lang 68 Fuß. Da nun 2 Stück Dachziegel auf 1 Fuß Länge gehen: so liegen nach der Länge des Daches, auf den 68 Fußen, 136 Stück Dachziegel. Diese nun mit 48 Fußen multiplicirt, betragen 6528 Stück Ziegel.

So viel Ziegel befinden sich auf Einer Dachseite; daher auf beyden 13056 Stück liegen müssen.

Wie lange würde also zur Aufhängung dieser berechneten Dachziegel, Zeit erfordert werden? Nach der Regel ist gezeigt, daß ein Mann in einem Tage 3000 Stück, in einer Stunde aber 250 Stück, aufhängen kann. Folglich dividirt man nur mit 250 in die gefundene An-

zahl der Dachziegel, so weiß man alsdann die Anzahl der zu deren Aufhängung erforderlichen Stunden, als:

	1	
	5	
Zahl der gefundenen Dachziegel	13056	52¼ Stunde.
Zahl der Ziegel, so in einer	2550	
Stunde aufgehängt werden	2	

Hat man also die Zahl der Stunden: so können solche Stunden nach der Jahreszeit in Tage verwandelt werden; und solchergestalt kann man alsdann die Zeit und Kosten, bey Aufhängung der Ziegeldächer, leicht berechnen.

Bey der zweyten Frage: In wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel eindecket, oder in Kalk leget? ist die hierbey zu beobachtende Regel folgende:

„Es kann ein Mann in 10 Stunden 500 Stück
„Dachziegel in Kalk legen; und also in einer
„Stunde 50 Stück.“

Hier ist kein Exempel nöthig, weil das vorige hier eben so angewandet werden muß. Nähmlich: man bestimmet zuerst die Zahl der Ziegel, welche auf ein Dach gelegt werden sollen, und alsdann wird mit 50 darein dividiret: so hat man die Zahl der Stunden, welche daran gearbeitet werden muß, und wie viel Stunden alsdann in Tage, nach der Jahreszeit, verwandelt werden können.

Der Graf v. Espie, hat in seiner feuerfesten Bau-Art, welche man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung, 7 Th. S. 1 fgg. übersetzt findet, unter andern auch eine neue Art **Ziegeldächer mit gemauerten Dachstühlen ohne Holzwerk angegeben.** Diese ganze Bauart aber hat noch eben nicht viel Beyfall gefunden, wie das eb. das. S. 30, angeführte Bedenken darüber beweiset, daher ich mich auch darein nicht weiter einlassen werde.

Man fängt jetzt an, härter und strenger, als jemahls, darauf zu dringen, daß auch die Wohnungen auf den Dörfern, so wie in den Städten, nicht, wie bisher, mit Stroh oder Schindeln, sondern mit Ziegeln gedeckt werden sollen. Man hat dabey freylich eine gute Absicht; nähmlich, man meinet dadurch die Feuersgefahr zu verringern, damit, wenn ja ein Brand entsteht, doch derselbe nicht so gar geschwinde überhand nehmen möge, wie

bey

bey den Strohdächern geschieht, sondern die Ziegeldächer dem Feuer länger wiederstehen sollen. Wenn dieses wirklich großen und gewissen Vortheil schaffte, so wäre auf diesen Umstand allerdings viel zu rechnen; der Erfahrung nach aber thun die Ziegeldächer auf einem hölzernen Gebäude so wenig Wiederstand, daß vielmehr, so bald die Ziegel heiß und von der nahen Flamme glühend werden, das ganze Gebäude auf einmahl von innen und von aussen zugleich, in Flammen zu gerathen pflegt, und wegen der herum fliegenden Stücke von glühenden zersprungenen Ziegeln, die Leute, welche löschen, große Gefahr ausstehen.

Ueberdieß sind die Ziegeldächer dem Landmanne aus folgenden Ursachen schädlich: 1) Er muß sein Gebäude viel fester und stärker an Mauer- und Holzwerk aufführen, damit es die drückende Last eines Ziegeldaches tragen könne, weil er, der Böden halber, eine große Dachung braucht, indem ihm diese zu Bewahrung der Früchte unentbehrlich sind. Also kostet schon die Anlage des Gebäudes ein Ansehnliches mehr. 2) Es kosten auch die Ziegel vieles Geld und Fuhrlohn, er möge sie entweder selbst anfahren, oder die Fuhren verlohnen. 3) Die Ziegel sind heut zu Tage gemeiniglich sehr schlecht und nicht hart genug gebrannt; daher sie nicht lange dauern, sondern immerfort Nachtrag erfordern; die Stücke und Scherbel hingegen kann der Bauer nicht in seiner Haushaltung brauchen. 4) Die Ziegeldächer sind im Sommer sehr heiß; wenn daher der Bauer auf seinen Böden noch Vorrath an Getreide liegen hat, so geht ihm dasselbe leicht an; und ist es nicht trocken genug in die Scheune gekommen, aber auf feuchten und dabey stark gedüngten Feldern erbauet gewesen: so kommen ihm leicht Würmer hinein, welche die Körner aushöhlen, und ihm die leeren Schalen lassen. Im Winter hingegen sind die Ziegeldächer kältend; und dieß thut manchen Fruchtarten, wenn sie aufgeschüttet liegen, keinen Nutzen.

Wochenblatt für den gemeinen Mann, St. 40, v. 14 Oct. 1775, S. 627, f.

Die **Schieferdächer** halten Einige für die schönsten und besten, und geben ihnen den Vorzug vor allen andern, diejenigen von Kupfer und Bley ausgenommen. Allein, ich zweifle, ob man dieses so allgemein und ohne alle Einschränkung behaupten kann. Man schreibt den Schieferdächern die gute Eigenschaft zu, daß sie, wegen

ihrer ganz ebenen Fläche, schön aussehen, daß sie vorzüglich dauerhaft seyn, daß kein Regen oder Schnee durch sie dringe, und daß sie das Gebäude nicht so sehr beschweren. Daß die Schieferdächer diese Eigenschaften an sich haben können, ist nicht zu läugnen; sie können sie aber nur unter gewissen Voraussetzungen und Umständen haben; und dem ungeachtet werden sie auch noch allemahl Fehler an sich haben, die von keiner geringen Erheblichkeit sind.

Daß ein Schieferdach, wegen seiner ebenen Fläche, ein schönes Ansehen hat, ist wahr; es ist aber nicht zu läugnen, daß, wenn die Häuser ganzer Straßen oder Städte mit Schiefern gedeckt sind, sie das Licht aufhalten, die Straßen dunkel machen, und ihnen ein etwas trauriges Ansehen geben. Aus dieser Ursache pflegt man heut zu Tage eben keine andere, als öffentliche Gebäude, wie z. E. Kirchen, Rathhäuser, Magazine, Gartenhäuser u. d. gl. oder lauter solche Gebäude, welche vornehmlich dauerhaft seyn müssen, und hohe, der Witterung ausgesetzte, Dächer damit zu belegen.

Daß die Schieferdächer ungemein dauerhaft seyn können, lehret die Erfahrung. Man findet hin und wieder dergleichen Dächer, die über 100 Jahre ohne sonderliche Reparaturen gedauert haben. Allein, nicht alle Schieferdächer haben diese lange Dauer. Es hängt diese Dauer lediglich theils von der Güte der Schiefersteine, theils von der Bauart, ab. Sollen die Schiefersteine fest und gut seyn, so müssen sie im Herbste gebrochen werden, weil zu dieser Jahreszeit die untern Theile der Erde die allerwenigste Feuchtigkeit haben und den Schiefern mittheilen können. Sodann müssen sie auch, nachdem sie gebrochen worden, recht ausgetrocknet seyn, und dieses alsdann um so mehr, wenn sie im Sommer gebrochen werden. Allein, es sind auch nicht alle Schiefersteine von gleicher Güte. Man hält denjenigen für den dauerhaftesten und besten, der in Schichten gebro-

chen wird, die nicht völlig senkrecht, sondern etwas geneigt gegen den Horizont in den Steinbrüchen stehen. Aus der Erfahrung will man auch wissen, daß unter diesen wieder diejenigen den Vorzug haben, welche sich gegen Morgen neigen. Einige beurtheilen die Güte der Schiefersteine nach ihrer Farbe, und halten die schwarzen und dunkel- oder schwarzblauen für die dauerhaftesten, und für besser, als die weißlichen, grauen und gelbfleckigen. Andere probiren sie bloß nach dem Klange, indem sie den Stein entweder zwischen zwey Fingern lokker anfassen, oder auch einen Nagel oder Band durch das Loch stecken, ihn in die Höhe heben, und mit dem Finger oder einem Stocke daran schlagen; gibt nun der Stein einen hellen Klang, so urtheilet man, daß er recht trocken und fest sey; wenn er aber entweder gar keinen oder wenigstens nur einen ganz dunkeln Ton von sich gibt, so hält man ihn nicht für so gut. Diejenigen, welche noch sicherer gehen wollen, lassen den Schieferstein die Feuer- und Wasserprobe passiren. Bey jener wirft man einen Stein in ein ziemlich starkes Feuer, und läßt ihn darin so lange liegen, bis das Feuer ausgebrannt ist. Zerspringt er bey dieser Probe nicht: so ist dieses schon das erste gute Merkmahl einer vorzüglichen Dauer. Allein, der Stein muß noch überdem die Wasserprobe aushalten, wenn man ihn zu einer guten Schieferart zählen soll. Man läßt ihn nähmlich zur Winterszeit in einem Gefäße mit Wasser völlig einfrieren; zerspringt er auch bey dieser Probe nicht, so überzeuget dieses den Schieferdecker, daß die Schiefersteine nicht verwittern.

Die Wasserprobe wird auch folgender Gestalt angestellet. Man nimmt einen Stein, stellet ihn aufrecht einige Stunden in ein Gefäß mit Wasser; zieht sich nun dieses in dem Steine merklich weiter hinauf, als das Wasser denselben berühret, welches man an der veränderten und merklich dunklern Farbe des Steines leicht sehen kann: so erhellet daher, daß der Stein weich sey und also nicht viel tauge.

Allein, die Dauerhaftigkeit der Schieferdächer, daß kein Regen oder Schnee durch sie eindringt, und daß sie das Gebäude nicht so sehr beschweren; alles dieses hängt auch von der Bauart ab. Soll ein Schieferdach dauerhaft gebauet seyn: so muß das Dach vorher doppelt gelattet, d. i. mit Bretern dergestalt verkleidet werden, daß die Breter doppelt liegen, damit die Fugen derselben bedeckt seyn; auf welche Breter hernach die Schiefer genagelt, dabey aber die Nägel von gutem Eisen nicht gesparet, die Auskehlungen aber besonders mit allem Fleiße gemacht werden müssen. Ein solches Dach kann freylich, wenn auch gute und nicht zu dünne Schiefersteine dazu genommen werden, sehr viele Jahre dauern, und es wird auch so leicht kein Schnee uud Regen eindringen, zumahl, wenn die Latten aus gutem ausgetrockneten Holze gemacht worden sind; daß es aber leichter seyn sollte, als ein Ziegeldach, kann, wegen der schweren doppelten Latten, wohl nicht behauptet werden.

An einigen Orten, und auch, wenn dem Bauherrn die Kosten zu schwer fallen, wird nur einfach gelattet, so daß die Breter bloß dicht an einander genagelt, deren Fugen aber nicht wieder mit Bretern bedecket werden. Ein solches Dach wird nun zwar um einen guten Theil leichter; allein, ein Jeder wird auch von selbst einsehen, daß es bey weitem so dauerhaft nicht ist, wie das vorhergehende, und daß es auch vor dem Eindringen des Regens und Schnees gar nicht sicher ist, als welches sogleich erfolgen kann, wenn nur Ein Schieferstein vom Winde verrücket oder zerbrochen wird.

Noch schlechter und von weniger Dauer muß ein Schieferdach natürlicher Weise werden, wenn man, wie an einigen Orten geschieht, folgender Gestalt lattet. Die Latten sind, wie an den Ziegeldächern, nur 2 Zoll breit, und man suchet sich die geradesten Lattenbunde aus. Man schlägt diese Latten an, wie die zu den Ziegeln, ausgenommen, daß man sich mit dem Zwischenraume nach

der Größe seiner Schiefertafeln richtet, damit sie ihr gehöriges offenes Feld behalten mögen. Es ist schwer, mit solchen engen Latten zierlich zu decken, daher spaltet man sie ausdrücklich, und man nennet sie **Schieferlatten.** Sie sind 4 Fuß, oder darüber, lang, und 4 bis 5 Zoll breit. Ein solches Dach wird noch leichter, wie die beyden vorhergehenden; es dauert aber auch wenigere Zeit.

Ob nun gleich einem gut und dauerhaft gebaueten Schieferdache das ihm gebührende Lob nicht abzusprechen ist: so kann man es doch auch von allen Unbequemlichkeiten, und so gar von allen Fehlern, nicht frey sprechen. Ihr Hauptfehler besteht darin, daß sie sehr theuer sind und die Baukosten ungemein vermehren; daher nicht ein jeder Bauherr im Stande ist, sein Haus mit Schiefern decken zu lassen. Es darf ein Schieferdach eben nicht groß seyn, so kommt es, auch selbst in Gegenden, die von Schieferbrüchen nicht weit entfernt sind, auf 2 bis 300 Rthlr. zu stehen. 2) Findet man, daß die Schiefer bisweilen vom Regen aufgeweicht werden, zerbröckeln und herunter fallen. Hieran aber ist der Stein Schuld. Gute tüchtige und nicht allzu dünne Schiefer thun dieses nicht, wohl aber schlechte, dünne und märgelartige. Eine gute Wahl der Schiefer kann diesen Fehler verhindern. 3) Auch werden die Schiefer zuweilen von starkem Hagel zerschmettert und durchlöchert. Dieser Fehler rührt ebenfalls von der schlechten Beschaffenheit der Schiefer, und wenn sie allzu dünn gehauen werden, her. 4) Die Schiefer werden nicht selten von Sturmwinden losgemacht und herunter geworfen. Dieses entsteht daher, wenn sie zu dünn sind, wenn sich die Ecken und Enden des Daches nicht wohl schließen und gehörig befestigt sind, da denn der Wind leicht unter die Schiefer kommen, und sie in die Höhe heben kann; imgleichen, wenn man Nägel von schlechtem und brüchigem Eisen dazu nimmt, oder wenn die Nägel vom Roste zerfressen werden, daß sie zerbrechen oder ihre Köpfe

abspringen. Alle diese Fehler können durch den Fleiß und die Geschicklichkeit des Schieferdeckers leicht vermieden werden. Gegen das Rosten der Nägel würde ein Anstrich derselben mit einer schicklichen Oehlfarbe nicht unwirksam seyn, zumahl, wenn der Decker die Nägel wohl zu verstecken bedacht ist. 5) Ein großer und nicht zu vermeidender Fehler der Schieferdächer ist hingegen dieser, daß die Schiefer bey einer Feuersbrunst gefährlich sind. Sie springen nicht allein alsdann von der Hitze des Feuers, sondern die abgesprungenen und glühend gewordenen Stücke werden auch vom Winde weit fortgetrieben, und können großes Unglück anrichten.

Die Schieferdecker wollen dieses nicht eingestehen, und behaupten, daß keine Gefahr zu besorgen sey, wenn die Schiefersteine eines Daches in der Feuer- und Wasserprobe bewährt gefunden worden. Daß sie zuweilen glühend fortgetrieben werden, schreiben dieselben dem Stoße anderer Körper, z. E. dem fliegenden Specke, zu. Es rühmt ein jeder Stand dasjenige, wovon er sich nähret.

6) Eine andere große Beschwerlichkeit der Schiefer-Dächer bey einer Feuersbrunst ist diese, daß sie nicht so leicht und geschwinde, wie die Ziegeldächer, abgedeckt werden können, wenn man dem im Brande stehenden Hause von den Dächern der benachbarten Häuser zu Hülfe kommen will. Denn, ehe man in solchem Falle, wofern das Dach nicht ruiniret werden soll, die Nägel aus den Schiefersteinen zieht, diese bey Seite schaffet, und sodann die Dachlatten losmachet, vergeht viele Zeit; da hingegen bey einem Ziegeldache die Ziegel in dem Augenblicke abgedeckt und weggeräumet, auch die Latten ohne Mühe weggethan werden können, welches auch nicht allemahl nöthig ist.

In Frankreich werden die Schiefersteine viereckig behauen, weil sie in diesem Lande auf die Dächer, wie in Deutschland die Ziegel, jederzeit in Reihen, die mit dem Gesimse des Gebäudes parallel laufen, zu liegen kommen. Auf diese Art werden in Deutschland nur die steilen Dächer

cher gedeckt; denn von diesen läuft die Nässe der Witterung schnell ab, und kann sich nicht durch die Fugen der Steine ziehen. Auf einem flachen Dache aber bekommen die Reihen Steine eine solche Lage, daß die Fugen zwischen den Steinen eine schiefe Richtung erhalten. Die gerade herab fließende Nässe kann also nicht so leicht durchdringen.

Was endlich das **Schieferdeckerhandwerk** selbst betrifft, so ist dasselbe zünftig; es finden sich aber solche Zünfte oder Gewerke mehrentheils nur in solchen Ländern, wo es Schiefersteinbrüche gibt. Es ist daher in Berlin nur ein einziger ansässiger Schieferdecker, welcher überhaupt in der Mark Brandenburg, die keine Schiefersteinbrüche hat, der einzige Professionist dieser Art ist. Er hält sich zu dem Schieferdeckergewerke zu Halle, wo schon mehrere Schieferdecker ihr Brod finden, weil man daselbst die Schiefersteine aus den sächsischen Schiefersteinbrüchen näher hat.

In Nürnberg ist das Schieferdeckerhandwerk ein geschlossenes Handwerk, welches aus 12 Meistern besteht. Es wird kein Gesell zum Meister aufgenommen, es gehe denn ein Meister mit Tode ab. Das Gewerk hat drey Geschworne, deren jeder drey Jahre bleibt. Ein Lehrjunge muß 3 Jahre lernen. Das Meisterstück besteht darin, daß der Meistergesell, wenn es der Bauherr verlangt, einen Aerker oder Altan, ausserdem aber ein Dachfenster, welches etwas besser als ein ordinäres ist, decken muß.

Das Latten der Dächer verrichtet eigentlich der Zimmermann; an einigen Orten thun es aber auch die Schieferdecker selbst.

Nach Penther'n, werden, 70 Quadratfuß zu bedecken, 13 Centner rohe Schiefer erfordert, den Centn. zu 4 Ggr. im Bruche gerechnet. Für jeden Centner rohe Schiefer zurecht zu machen und zu verdecken, werden, nach eben Demselben, 4 Ggr. bezahlet.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Schieferdecker die Schiefer auf ein gerades Dach aufschlägt und deckt?

Die

Die Regel, welche bey dieser Berechnung gebraucht werden kann, ist folgende:

„Ein Mann kann in 10 Stunden 3 ½ Centn. „Schiefer, welcher bereits zugerichtet worden „ist, aufschlagen; und solcher Schiefer, zu ei„nes Tages Arbeit von 10 Stunden, decket „netto 12 Quadratfuß Fläche“.

Die Anwendung dieser Regel ist leicht zu bestimmen, indem man nur die Größe des Daches zuerst, und alsdann den Schiefer, der dazu gebrauchet werden soll, berechnen darf: so kann man alsdann die Zahl der Tage leicht wissen.

Gesetzt, es sey ein Dach vorhanden, welches 224 Fuß lang und 60 Fuß hoch ist: so würde eine Dachseite folgendes betragen:

Länge oder Höhe des Daches	224
Breite desselben	60
	13440 Quadratfuß für 1 Seite;
für beyde aber	2
	26880 Quadratfuß.

Da nun 12 Quadratfuß eines Tages Arbeit von 10 Stunden ist, so darf man nur mit 12 in die Summen der Füße des ganzen Daches dividiren: so hat man alsdann die Anzahl der Tage, in denen daran gedecket wird, als:

	24	
Zahl der Füße des ganzen Daches	26880	2240 Tage.
Zahl der Quadratfüße für 1 Tag	12222	
	111	

Diese 2240 Tage betragen für 1 Mann 373 Wochen und 2 Tage. Hieraus kann man nun die Zeit bestimmen, wie lange von mehrern Menschen daran gearbeitet werden muß, wenn das Dach in weit kürzerer Zeit fertig werden soll.

Da nun nach der Regel 3½ Centner Schiefer auf 12 Quadratfuß Fläche gehen: so kann man nach der Regel de Tri den Schiefer bestimmen, und zwar also, daß man sagt:

12 Quadratfuß Fläche erfordern 3½ Centn. oder 385 Pfund: wie viel Centn. oder Pf. werden 26880 Quadratfuß Fläche erfordern?

Dieses soll das Exempel bestimmen.

12 Qua-

12 Quadr. Fuß geben 385 Pf. was geben 26880 Quadr. Fuß?

```
      385
   ------
   134400
  215040
  80640
 --------
 10348800
```

```
       1
    2724
10348800 | 862400 Pf. Schiefer.
 1222222 |
   11111 |
```

```
                              1     |
                            194     |
und solche bekommen an Centnern 862400 | 7840 Centn.
                         111110     |
                            111     |
```

Auf diese Weise verfährt man also bey der Bestimmung des Zeit und des Schiefers bey Belegung eines geraden Daches.

Berechnung, wie viel Zeit zur Deckung einer Thurmhaube erfordert wird. Die Bestimmung des Schiefers und der Zeit wird nach folgender Regel gemacht:

„Ein Mann kann in 10 Stunden $1\frac{1}{2}$ Centner
„Schiefer verlegen, und solcher decket $13\frac{1}{2}$ Quadr.
„Fuß Fläche“.

Nach dieser Regel ist nun der Schiefer etwas schwer zu bestimmen, welches denn also geschieht. Man nimmt eine Seite der Thurmhaube; solche mag nun 8 oder 4 Seiten haben, so setzt man dieselbe nach ihrer untersten und obersten Länge der Dachseite hin, sammt den beyden Seiten, welche ein- und auswärts gehen. Man zieht hernach bey jedem Anfange und Ende der Biegung eine Linie, welche mit der Grundlinie gerade läuft. Sodann schneidet man jede Abtheilung mit einer schiefen Linie, aus der untersten bis in die oberste Ecke, in 2 gleiche Theile, betrachtet hierauf jede Hälfte als einen Triangel, und multipliciret alsdann die Grund-Fläche mit der Höhe des Dreyeckes, wie bereits bey den

Dächern

Dächern gezeigt worden ist: so bekommt man den Quadratinhalt beyder Triangel, wenn man einen für voll berechnet. Auf gleiche Art verfährt man auch bey allen gemachten Abtheilungen. Hierauf multipliciret man die erlangte Anzahl der Quadratfuße, welche für eine Seite gefunden worden sind, durch die Zahl der Seiten: so hat man alsdann den gesammten Flächen-Inhalt der ganzen Thurmhaube; und so ist hernach, vermöge vorhergehender Berechnung, die Zeit der Deckung mit Schiefer leicht zu berechnen.

Das Schieferdeckerhandwerk findet man in **Hallens Werkstätte der Künste**, 5 B. S. 65 — 70, und in Sprengels Handwerke und Künste, 9 Th. S. 241 — 269 beschrieben; und den französischen Schieferdecker kann man aus Dühamel Kunst des Dachdeckers, im 6 Bande des Schauplatzes der Künste, S. 308 — 323, kennen lernen.

Beantwortung der Frage: Wie verhalten sich 100 Quadratellen Schieferdach und 100 Quadratellen Ziegeldach in Ansehung der Kosten und Schwere gegen einander? st. in No. 28 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 252, f.

Es folgt das **Decken der Dächer mit Steinplatten**. In Deutschland bedient man sich hierzu gemeiniglich der Solinger Steinplatten. Hiervon brauchet man zu 30 Quadratfuß, 1 Schock, nähmlich 20 große, 20 mittlere, und 20 kleinere, welche zusammen ungefähr 8 Centner wiegen, und im Bruch 12 Ggr. kosten. Zu 1 Schock Platten werden 2 Schock Stein-Nägel, das Schock zu $1\frac{1}{2}$ Gr. erfordert, und 4 Latten. Das Dach-Deckerlohn für jedes Schock, macht 8 Ggr. excl. Handlangerlohn, welches auch so viel betragen kann.

In verschiedenen Provinzen Frankreichs, sieht man die Häuser der Städte, die Schlösser und Kirchen, mit einem gewissen platten Steine, Lave genannt (*), gedeckt.

(*) Dieser Nahme ist mit der Benennung derjenigen Materie, so die feuerspeyenden Berge hervorbringen und halbverglaset ausspeyen, und die in Ströhmen auf verschiedene Entfernungen von ihrem entzündeten Puncte fließt, nicht zu verwechseln.

deckt. Es ist dieser Stein von verschiedener Dicke, der sich leicht ablöset, und oben von den Steinbrüchen genommen wird, deren Oberfläche er bildet. Man bricht die Platten dergestalt entzwey, daß Stücke von 1 Fuß bis 18 Zoll, oder auch 2 Fuß lang, und beynahe eben so breit, daraus werden. Ueber 1 Zoll dürfen sie nicht stark seyn. Die dünnesten sind von 4 bis 5 Linien. Die dicksten setzt man auf die Mauern der Abfälle, oder auf die Giebel, den Anfang der Reihen zu machen; die dünnesten aber hebet man auf, die Reihen davon zu machen, welche gerade auf das Gespärre kommen. Gesetzt, das Gebäude sey 30 Fuß breit, so wird das Gespärre zum Steinplattendache, nach einer senkrechten Linie, 15 Schuh hoch gemacht. Das Holz zu einem solchen Gespärre muß aus starken viereckigen Baustämmen bestehen. Sie müssen die Gemeinschaft des einen Dach-Stuhles mit dem andern, oder eines Giebels mit einem Dachstuhle, vermittelst einer Stuhlschwelle, die auf der Mauer liegt, und der Stuhlfetten, mit einander machen, deren Anzahl nach dem Verhältnisse des Hanges geringer oder stärker ist. Letztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes, als 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß von einander entfernt seyn. Zwey Stuhlfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte halten, sind hinlänglich, das Dach in 3 gleiche Zwischenräume abzutheilen, welche, wegen der Stärke der Stuhlfetten, nicht mehr als 6 Fuß und einige Zoll betragen werden. Der eine Dachstuhl darf von dem andern, oder von einem Giebel, nicht über 10 bis 12 Fuß entfernt seyn. Die Sparren müssen sich vom Forste bis zur Stuhlschwelle erstrecken, wo man sie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher befestigt. Die Entfernung der Sparren von einander muß 1 Schuh, und höchstens 15 Zoll, betragen. Die Latten werden aus eichenen Stangen gemacht, welche am Fuße 10, 12, 14 bis 15 Zoll im Umkreise haben, und 12 bis 18 Schuh lang sind. Der Zimmermann reißt sie nach ihrer

ganzen Länge von einander, nachdem er sie von zwo Seiten behauen hat. Eine Stange, welche solcher Gestalt getheilt ist, gibt 2 Latten. Sie werden mit eisernen, oder auch nur hölzernen, Nägeln quer über die Sparren befestiget. Die Latten müssen nicht weiter, als 3, oder höchstens $3\frac{1}{2}$ Zoll, aus einander kommen, und die Enden derselben müssen jederzeit auf die Mauern der Giebel, oder auf die Sparren, gebracht werden, ohne solche im leeren hängen zu lassen.

Die Steinplatte kommt roh aus der Hand der Brecher. Sie ist eben und dünn, von ganz regelmäßiger Gestalt, und wird durch Linien geendiget, die sich auf verschiedene Art gegen einander neigen. Die dicksten behauet der Decker mit einem Mauerhammer. Die Art und Weise, wie er mit den Steinplatten decket, findet man im 6 Th. des Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 335 — 337, beschrieben.

Wenn das Steinplattendach gut gemacht und neu ist, hat es das Ansehen eines rothen oder braunen Ziegeldaches, nachdem die Farbe der Platten ist, die man dazu gebraucht hat; und wenn es altert, nimmt es eine stärkere oder geringere Bräune an. Die Schwere eines solchen Daches sichert dasselbe vor den Anfällen des Windes, und die Festigkeit dieses Steines wiedersteht dem heftigsten Hagel aufs stärkste. Man findet Gebäude, die seit 74 Jahren gedeckt sind, und auf welchen man noch keine Ausbesserung vorzunehmen hat.

Zum Beschluß muß ich noch mit wenigem einiger Arten Dachungen gedenken, die zwar alle vorhergehende an Schönheit und Dauer übertreffen, aber viel zu kostbar sind, als daß sie von Privatpersonen sollten gebrauchet werden. Es sind dieses die mit Kupfer, Eisenblech und Bley gedeckten Dächer. Sie gehören nur für landesherrliche Schlösser und Palläste, und für Kirchen und andere prächtige öffentliche Gebäude.

Die **Kupferdächer** werden von den Kupferschmieden, vermöge ihrer Handwerksrechte, allein gedecket.

Sie

Sie erhalten die Kupferplatten von dem Kupferhammer, und nageln dieselben auf das vorher mit Bretern beschlagene Dach dergestalt fest an, daß immer eine Platte wenigstens ½ Zoll breit über die andere zu liegen kommt. Diese Dächer haben, wenn sie neu sind, ein prächtiges Ansehen, so aber durch die Witterung bald verdorben wird. Wenn sie alt werden, bekommen sie eine ganz schwärzliche Farbe, daß man das Kupfer kaum mehr daran erkennen kann. In den vorigen Zeiten waren diese Dächer sehr im Gebrauch, und man findet noch hin und wieder auf Kirchen und Thürmen dergleichen, die 2 bis 300 Jahre alt sind. Heutiges Tages werden sie seltener gemacht; denn man sieht den Werth des Kupfers, und daß solches in der Münze und unendlich viel andern Geräthschaften weit höher angebracht werden kann, als bey dem Dachdecken, gar wohl ein. Ein Hauptstück bey Auflegung der Kupferplatten kommt darauf an, daß man die hohen aufstehenden Falzen vermeiden, und vielmehr die Falzen gleich, platt und eben machen, und so einrichten lassen muß, daß sie schräg über das Dach laufen. Die hohen Falzen halten den Staub und die Dammerde, welche durch den Wind und Schnee hinauf kommt, zurück, auf welchen nachher Mos wächst, dessen Feuchtigkeiten das Dach verderben. Dieses gilt auch von den Dächern von Blech. Denn diese werden durch gedachte Feuchtigkeiten und daraus entstehenden Rost beständig gefressen, bis Löcher einfallen, die gewöhnlich bey den Falzen am häufigsten sind.

Durch die Falzen wird verstanden, wenn an einer Kupfer-Platte oder einem Bleche ein schmahler Streif umgebogen wird, so wie man an einem Bogen Papier einen Rand bricht. Durch diese Falzen werden die neben einander liegenden Tafeln verbunden, indem beyde Falzen mit einem Hammer platt auf die Tafel niedergeschlagen werden, nachdem sie benagelt worden sind.

Die Häuser mit Kupfer, statt des Bleyes zu decken, hält man für vortheil- und dauerhafter. Zu 1 Quadrat-Fuß Kupferdach, wird selten mehr, als 1¼ Pfund, zu 1 Qua-

1 Quadratfuß Rollenbleydach aber $5\frac{1}{2}$ Pfund erfordert. Siehe Th. V, S. 675.

Die **Dächer von Eisenblech** werden auf zweyerley Art gemacht, nähmlich entweder von verzinnten, oder von schwarzen Eisenblech. Beyde decket gemeiniglich der Klempner; und die Handgriffe bey beyden und den Kupferdächern sind völlig einander gleich; daher auch dasjenige, was kurz vorher von den Falzen gesagt worden ist, hier Statt findet.

Die blechernen Dächer werden, mehrerer Dauer wegen, mit einer Oehlfarbe angestrichen. Wollte man auch die Dächer von verzinntem Blech anstreichen, so würde man sich selbst unnöthige Kosten machen, wenn man sich dazu des verzinnten Bleches bedienete, da dieses theurer ist, und das schwarze Blech hierzu eben so gut ist. Letzteres aber muß, weil es dem Roste unterworfen ist, unumgänglich angestrichen werden.

So dauerhaft die Dächer von Eisenblech wirklich sind, so gehen selbige doch oft vor der Zeit verloren, welches keine andere Ursachen, als die Ungleichheiten der Bleche, die hohen aufstehenden Falzen, und die allzu dünne Bestreichung mit der gewöhnlichen Oehlfarbe, haben kann. Um nun ein dauerhaftes Eisenblech-Dach zu erhalten, muß man 1) solche Bleche dazu wählen, welche unter dem Planierhammer glatt gemacht sind und keine Blätter haben; 2) muß man alle Falzen gleich, platt und eben machen, und so einrichten lassen, daß sie schräg über das Dach laufen; 3) muß man die Bleche, wie im V Th. S. 671 — 674, gezeiget worden ist, vor dem Roste zu verwahren suchen.

Die Berechnung der Blechtafeln, findet man ebend. S. 669, f.

Was endlich das **Decken der Dächer mit Bley** betrifft, so wird dazu Rollenbley genommen, und ebenfalls mit Oehlfarbe angestrichen, und die Handgriffe dabey sind mit den vorhergehenden gleich; die Arbeit aber

bey

bey dieser Dachung verrichten die Zinngießer. Diese Dächer sind ebenfalls von langer Dauer, aber bey Feuersbrünsten sehr gefährlich, indem das Bley sogleich schmilzt und wie Wasser von den Dächern herab fließt, so, daß sich kein Mensch zu Rettung eines solchen in Brand stehenden Hauses, ohne die größte Gefahr nahe herbey zu kommen unterstehen darf; auch haben sie öfters kleine Sandlöcherchen, welche mit der Zeit größer werden, und das Wasser durchfließen lassen.

Die Berechnung der Bleyrollen zu einem Dache, s. Th. V, S. 687.

Dach, wird an einigen Orten auch der **Wiesenschilf**, (Arundo calamagrostis) genannt.

Figürlich bedeutet das Wort **Dach**, im gemeinen Leben, das ganze Haus. *Mit Jemanden unter Einem Dache wohnen*, in Einem Hause. *Einem Dach und Fach geben*, ihn beherbergen.

Die Falkenierer nennen den Rücken des Falken zwischen den Flügeln gleichfalls das **Dach**.

Dach und Fach halten, heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenstern, Wänden, Zäunen und Dach, wie ein fleißiger Hausvater zu thun gewohnt ist, jährlich in gutem Stande, oder so lange erhalten, als es sich erhalten lassen will; und gebührt demjenigen dafür zu sorgen, welchem der Gebrauch einer Sache überlassen ist. Daher ist z. E. ein Vasall oder Lehnmann verbunden, die baufälligen Lehnhäuser zu verbessern, und in Dach und Fach zu erhalten.

Sonst sind auch hiervon in der Wirthschaft, und in den bey derselben vorfallenden Contracten vielerley Redensarten gewöhnlich, als: **Dach und Fach genießen**, welches eigentlich nichts anders bedeutet, als: den Genuß des Logis, des Quartieres oder der Wohnung in Eines Andern Hause haben; in welchem Falle diese Redensart auch besonders von der Soldaten Quartieren

genommen wird, da man nähmlich deren freye Lagerstatt, und ein dienliches Behältniß zu Verwahrung der Montirungsstücke, ohne den so genannten Servis, dadurch versteht. Durch die Redensart aber: **im Dach und Fach erhalten**, versteht man insonderheit bey der Wirthschaft, die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirthes, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und der äusserlichen Wände dergestalt zu verwahren, daß Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhaft machen, sondern auch sonst in nothwendiger Reparatur dessen Zimmer und Theile zu erhalten.

Ein jeder Besitzer eines Gebäudes, er besitze solches unter was für einem Rechte und Titel er es wolle, muß selbiges, während seines Besitzes in Dach und Fach erhalten. Es ist dieses ein zwar bekannter, aber nicht hinlänglich bestimmter Ausdruck; es wird daher der Absicht meines Werkes gemäß seyn, dasjenige, was ich darunter verstehe, und billig von allen darunter verstanden werden soll, mit wenigem etwas näher zu entwickeln.

Alle Gebäude, es mögen Häuser, Ställe oder Scheunen seyn, müssen, wenn sie für tüchtig und brauchbar erachtet werden sollen, wieder Wind und Regen gesichert seyn; solches geschieht aber, wenn sie feste Wände und Dächer haben. Und dieses ist der allgemeine Begriff von dem Ausdrucke, die Gebäude in Dach und Fach erhalten.

Die meisten, denen die Beobachtung dieser Regel oblieget, glauben damit fertig zu seyn, wenn sie die Löcher in den Dächern zustopfen, oder dann und wann eine neue Schaube darauf legen, auch den an den Wänden abgefallenen Lehm wieder anschlagen, und überhaupt alle darin entstandene Oeffnungen zumachen lassen; und so weit pflegen auch nur gemeiniglich die Laß- und Leibeigene Bauern zu gehen, in Meinung, daß das übrige ein von der Herrschaft zu besorgendes Werk sey. Ich halte aber mit gutem Grunde dafür, daß hierdurch allein der vollständige Begriff von diesem Ausdrucke noch nicht erschöpft sey, sondern ein weit mehreres dazu gehöre; besonders, wenn die Rede von solchen Zeit-Inhabern der Gebäude ist, deren Besitz nicht etwa nur einige wenige Jahre währt, sondern ihre ganze Lebenszeit hindurch von einer beständigen Dauer ist. Und von dieser Art sind die meisten Laßbauern, indem selbige die ihnen anvertraueten

Höfe,

Höfe, wenn sie sich nicht deren durch Ungehorsam oder lüderliche Wirthschaft selber verlustig machen, gemeiniglich Zeitlebens, oder doch wenigstens so lange, als sie selbigen Alters wegen vorzustehen im Stande sind, zu behalten pflegen.

Bey dieser Art von Besitzern ist es nicht genug, daß sie bloß die Dächer ausflicken und das Aeussere der Wände in Ordnung halten, sondern auch alles übrige, was zur Erhaltung der in Besitz habenden Gebäude erforderlich ist, müssen sie besorgen.

Ich rechne hierher zuvörderst billig das Verschwellen eines Gebäudes. Ohne dasselbe kann, wenn die Schwelle einmahl verfaulet, das Fachwerk, wie bekannt ist, nicht weiter im Stande erhalten werden. Diese Arbeit ist ohnedies, besonders bey den leichten Bauergebäuden, nicht so schwer und kostbar, als es einem in dergleichen Dingen unwissenden, dem äussern Anscheine nach, vorkommen möchte. Wenn ich es auch für billig halten will, daß die Herrschaft an denen Orten, wo die Bauern nichts Eigenes haben, das Holz zu den Schwellen hergebe, und nur das übrige von dem Bauer bestritten werde: so wird dieses, zumahl ja nicht der ganze Bauerhof auf einmahl verschwellet werden darf, sondern solches nach und nach geschehen kann, für einen Bauer, welcher viele dabey nöthige Arbeit, so die Herrschaft auf das theuerste bezahlen müßte, selber verrichten kann, eine wahre Kleinigkeit ausmachen, die ihm unmöglich schwer fallen, viel weniger ihn zu Grunde richten mag. Das Anfahren des Holzes geschieht ohnehin von den Bauern, vermöge der ihnen wegen Leistung der Baufuhren obliegenden allgemeinen Schuldigkeit. Der Lohn des Zimmermannes, wenn er auch einen dazu gebrauchen sollte, ist wegen Streckung der Schwellen für jeden Fuß höchstens 1 Groschen; und die meisten Bauern, wenn sie nur wissen, daß solches nicht auf der Herrschaft, sondern ihre eigene Kosten geht, werden schon im Stande seyn, sich die Schwellen, mit Beyhülfe ihrer Nachbarn, ohne einen Zimmermann dabey zu haben, selber unterzubringen. Das Klicken der untersten Fächer, welche, wie bekannt, bey Unterbringung der Schwellen ausgeschlagen werden müssen, ist ebenfalls eine Kleinigkeit, die der Bauer mit seinen Leuten in sehr kurzer Zeit abzuthun vermögend ist.

Eben dasjenige, was von dem Verschwellen gesaget worden ist, findet auch Statt, wenn etwa in einem Gebäude ein Riegel springt, oder, wie öfters in den Scheunen von der Last des Getreides zu geschehen pflegt, ein Balken einbricht. Beydes wird billig mit unter dem Ausdruck: in Dach und Fach erhalten, begriffen.

In Ansehung der Dachung, hat es eine gleiche Bewandtniß. Ein jedes Dach hat, nach wirthschaftlichen Grundsätzen, eine gewisse Zeit, wie lange es liegen kann. Von einem guten Strohdache vermuthet man solches wenigstens 16, und von einem Rohrdache 20 Jahre. Wenn sie also in gutem Stande bleiben, und die Dachung nicht auf einmahl zu Grunde gehen soll, so muß von der ersten Art der 16te, und von der andern der 10te Theil alle Jahre neu gedecket werden. Bey dieser Ordnung kann und wird ein jedes Dach in dem besten und tüchtigsten Zustande bleiben.

Dach-Aente, Colymbus minor *Klein.*; s. unter **Taucher.**

Dach-Balken, siehe **Dach-Schwelle.**

Dach-Boden, der oberste Raum eines Hauses unter dem Dache, der in einigen oberdeutschen Gegenden die Bühne, im Niedersächs. der Böhn, genannt wird. Ehedem wurde ein solcher oberster Boden auch der Söller genannt. S. dieses Wort. Im Niedersächs. heißt es auch Oken, und im Osnabrückischen Hyle.

An manchen Orten hat man eine nachahmungswürdige Bauart eingeführt, welche zur Abhaltung großer Feuersbrünste sehr nützlich ist, da nähmlich in jedem von den in einer Reihe an einander hin zu stehenden kommenden Wohnhäusern auf den Dachböden, an jeder Seite, wo die Giebelwände der Häuser zusammen stoßen, eine Thüre gemachet, und, bis auf etwa entstehende Brandgefahr, verschlossen gehalten wird, um dadurch, wegen des Feuerlöschens, geschwinde von einem Dach-Boden zum andern kommen zu können. Es sind zwar freylich andere Bedenklichkeiten und Beschwerden, wegen solcher zu haltenden Thüren, dabey vorhanden; jedoch scheint mir der davon zu hoffende große Vortheil solche Bedenklichkeiten und Beschwerden sehr zu überwiegen, zumahl, da sich dem etwa davon zu befürchtenden Uebel dennoch auch vorbeugen läßt.

Da wir, bey der Ausbauung unserer Häuser, unsere Absicht vornehmlich dahin mit richten sollten, wie durch eine schickliche Bauart, die sich wohl ausüben läßt, die

die Brandgefahr in den Häusern vermindert und abgehalten werden möge, wenn auch gleich in manchen Stükken der Bauzierlichkeit, oder auch sonst der Bequemlichkeit, einiger Abbruch gethan werden müßte: so sollte man deswegen besonders auch darauf mit bedacht seyn, daß man nicht so gefährliche Dachböden bekommen, oder der durch eine üble Bauart daran schon verursachten Brand-Gefahr wieder abhelfen möchte. Sehr brandgefährlich aber werden die Dachböden, der gemeinen Gewohnheit nach, und in den meisten Häusern ganz unnöthig, mit Bretern beleget, gebrücket oder gespündet. Diese brandgefährliche Bauart sollte man also billig, so viel nur möglich ist, vermeiden; dahingegen lieber die Dachböden dafür gut ästerichen, und die Balken zwischen dem Aesterich, oben und unten, auch mit Lehm schicklich und dauerhaft überziehen lassen. Wohlhabende Leute können auch wohl gar dergleichen geästerichte und mit Lehm überzogene Dachböden, zu mehrerer Reinlichkeit und dauerhafterer Festigkeit, mit Gyps gehörig begießen lassen.

Der alleroberste Dachboden, im Giebel des Hauses, wird in vielen gemeinen Häusern entweder gar nicht fertig gemacht, oder, wo dieses ja einiger Maßen geschieht, doch nur Breter auf die dünnen Balken geleget, oder sie werden gar darauf fest gebrücket, ohne daß ein Aesterich zwischen die schwachen Balken käme. Dieses in solcher obersten Hausgegend also ganz unbedeckt liegende Breterwerk aber vergrößert daselbst die Brandgefahr noch weit mehr. Wenn man nun solche oberste Dachböden doch auch gern, zum Gebrauche, fertig machen lassen, und die Brandgefahr dabey dennoch auch vermindern will: so thut man weit besser, wenn man das Breterwerk daselbst meidet, und dafür auch ein nur schwaches Aesterich machen, und die Balken, zwischen dem Aesterich, oben und unten mit Lehm überziehen läßt. Und damit solches daselbst nicht zu schwer werde, kann man

 die

die mit Strohlehm umwickelten Stickhölzer, welche sonst zwischen die Querbalken in ausgehauenen Kimmen oder Furchen, zur Festhaltung eingeschlagen werden, auch wohl nur oben, quer über die daselbst insgemein schwachen Balken, also auflegen, daß jedes Ende eines Stick-Holzes an das andere, von der andern Seite herüber, ebenfalls auf den Balken aufgelegte Stickholz anstoße. Auf solche Weise werden die Balken oben sofort gegen das Feuerfangen bedecket, und es gibt also einen schönen ebenen und brauchbaren, und nicht brandgefährlichen Dachboden, der doch auch lange gut dauert, weil er gemeiniglich nicht gar viel betreten wird.

Gewiß ist es, daß die gespündeten Dachböden in den meisten Wohnhäusern, zumahl in Städten, wo nicht viel Samenfrüchte aufgeschüttet werden, wohl entbehret werden können. Wenn aber ja auf einigen solchen Dachböden Samenfrüchte aufgeschüttet werden müssen: so kann man, anstatt den ganzen Boden zu spünden, lieber und besser dafür besondere breite und niedrige Kasten oder Fruchtbehälter dazu von Bretern also machen lassen, daß sie entweder ganz, oder verstückt, auf die Dachböden geleget und gehörig zusammen gefüget, und hernach, wenn sie nicht mehr gebrauchet werden, nach Gutbefinden, wieder von solchen Böden weggeschaffet werden können. Ein mit Bretern verspündeter Dachboden läßt zwar auch das Regenwasser, welches durch das etwa schadhaft gewordene Dach eintröpfelt, nicht so leicht, als ein geästerichter Boden, durchlaufen; allein, ein sorgfältiger und behutsamer Hauswirth wird doch wohl lieber fleisig nach seinem Hausdache sehen, und, wenn es etwa schadhaft wird, solches sogleich wieder ausbessern, als, um eines kleinen Vortheiles oder einiger Bequemlichkeit willen, sich einer daraus entspringenden starken Brandgefahr aussetzen. Und wenn solche geästerichte Dachböden mit Gyps gut überzogen sind, so läßt dieser das Wasser auch nicht leicht durchdringen.

Auf den Dachböden und in den Dachkammern muß man durchaus nicht viele verbrennliche und sehr brennbare Hausrathstücke, und andere dergleichen Sachen, als: Stroh, Reisig, Flachs, Holz ꝛc. am allerwenigsten aber nahe an die Giebelwand, welche an des Nachbars Haus anstößt, legen.

Viele Hausväter haben die üble Gewohnheit, daß sie fast alle ihre etwa ererbte oder andere Hausrathstücke, deren sie nicht nothwendig bedürfen, auf ihre Dachböden oder in die Dach-Kammern schaffen, und daselbst aufbehalten. Weil nun solches gemeiniglich sehr brennbare Dinge sind, und von solchen Haus-Vätern geringer, als ihre andere Hausrathstücke, geachtet, und bey einer Brandnoth sehr selten von den obersten Theilen der Häuser herunter geschaffet oder vor dem Brande gerettet werden: so werden auch solche Häuser von dem in ihren obern Theilen befindlichen vielen brennbaren Hausrathe, brennbarer. Man sollte also dergleichen Mobilien, die man nicht nothwendig brauchet, und sie doch nicht wohl in Koffer, Laden oder Fässer einpacken kann, wo es angeht, lieber unten im Hause in eine Kammer zusammen bringen, und darin aufbehalten.

Endlich würde es auch allemahl sehr gut seyn, wenn Hauswirthe, zumahl diejenigen, die in einer brandgefährlichen Gegend wohnen, oder auch dazu noch Mangel an vielem Wasser zum Brandlöschen leiden, auf dem Hausdachboden ein Faß mit recht starkem Küchensalz-Wasser, (wie ich es unter dem Art. **Feuer-Anstalten** zu machen angeben werde,) nebst einem oder zwey schicklichen Gießgefäßen, oder auch gar einer Handsprütze, auf etwa kommende Brandnothfälle, vorräthig aufbehielten, und es etwa alle acht Tage einmahl umrührten, um in Nothfällen solches kräftige Feuerlöschwasser sogleich, zum Gebrauche, bey der Hand zu haben. Allenfalls darf es auch nur ein Faß mit gemeinem Wasser seyn; und damit es daselbst nicht so gar oft des Ausschöpfens und Wieder-Anfüllens bedürfe, so lege man etliche Kalksteine darein, welche dasselbe wieder die Fäulniß bewahren.

Bey Wirthschaftsgebäuden trägt ein geräumiger Bodenplatz zur Bequemlichkeit in der Wirthschaft sehr viel bey, indem er theils zur Aufbehaltung des zum Verkauf vorräthigen Obstes, und theils im Winter zum Trocknen der nöthigen Hauswäsche, angewendet werden kann. Ueberdem ist auf diesen Böden die Anlegung zwey verschlossener Behältnisse, das eine zur Aufbehaltung der in der weiblichen Haushaltung erforderlichen

Dinge, an Hanf, Flachs, gebacken Obst, allerley Arten von Grütze ꝛc. das andere aber zu dem Vorrath in der Mannswirthschaft an Eisen, Stricken, Sielen u. d. gl. nöthig.

Was bey der Anlegung und Eintheilung des Boden=Platzes über Pferde= Rindvieh= Schaf= ꝛc. Ställen zu beobachten ist, werde ich an gehörigen Orten anzeigen.

Um den Dachböden Licht und Luft zu geben, macht man Kapplöcher von verschiedener Gestalt, wovon ich unter Dachfenster, im Art. **Fenster**, handeln werde.

Dach=Decker, siehe oben, S. 538.

Dachdeckung, mit Bley, s. oben, S. 610; mit Bretern, S. 568; mit Eisenblech, S. 610; mit Holzschindeln, S. 563; mit Kupfer, S. 608; mit Lehmschindeln, S. 555, fgg.; mit Reisern, Abfallholz der Zimmerleute, und Geflechte von Weiden, S. 562; mit Rohr, S. 558, fgg.; mit Schiefern, S. 597, fgg.; mit Sennen, S. 561; mit Steinplatten, S. 606, fgg.; mit Stoppeln, S. 549, fgg.; mit Stroh, S. 539, fgg; mit Torf, S. 561, f.; mit Ziegeln, S. 581, fgg.

Dach=Eisbrecher, siehe unter **Eisbrecher**.

Dach=Ente, s. **Dach=Aente**.

Dach=Fahne, die kleine blecherne Fahne, welche auf das Dach gesetzet wird, die Gegend des Windes zu zeigen; siehe **Wind=Fahne**.

Dach=Fenster, siehe unter **Fenster**, im XII Th. S. 574, f.

Dach=Fette, Stuhlfette, Dachstuhlfette, bey den Zimmerleuten, ein horizontal liegendes Holz, welches die Stuhlsäulen eines Daches oben mit einander verbindet.

Dach=Firste, Förste, oder **Forst**, s. oben, S. 517.

Die auf wirthschaftlichen Gebäuden werden am besten aus Quecken gemacht; siehe oben, S. 560, f.

Auf Ziegeldächern werden dieselben mit Hohl= oder davon so genannten Forstziegeln gedeckt; siehe oben, S. 586.

Dach=Flechte, siehe **Dach=Mos**.

Dach-Forst, Dach-Förste; siehe **Dach-Firste**.

Dach-Gesims, siehe oben, S. 537, f.

Dach-Haken, s. unter **Haken**.

Dach-Hase, werden an einigen Orten die **Katzen** genannt.

Dach-Käfer, siehe unter **Käfer**.

Dach-Kehle, Fr. Noue. Wenn ein Gebäude unter einem rechten Winkel mitten auf ein anderes Gebäude, folglich auch ein Dach aufs andere, so zu liegen kommt, so entstehen **Dachkehlen**, nach Beschaffenheit des auffallenden Winkels. Die leichteste und zugleich zierlichste Art ist, wenn man eine Bohle auf den Kehlsparren, d. i. das Grundholz der Dachkehle, oder Holziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf setzt, um eine Rinne für den Grund der Dachkehle zu machen. Und so läßt man die Ziegel von beyden Dächern als einen Abschnitt auf diese Rinne zugehen; oder, man kann auch beyde Dächer so mit einander zusammen hängen, daß man nur die Ziegel über einander leget, welche alsdann eine runde Schwarte machen. letztere Art von Dachkehlen wird gefalzt (Fr. en onglet) genannt. Siehe auch **Einkehle**.

Wie die Dachkehlen gedecket werden, findet man im VI. B. des Schaupl. der Künste und Handwerke, S. 301—303.

Dach-Kennel, siehe **Dach-Rinne**.

Dach-Kohle, eine Art von Steinkohle, die sich beym Anfühlen fett und glänzend zeigt. Sie wird zuweilen auch Schieferkohle genannt.

Dach-Luke, s. im XII Th. S. 574.

Dach-Marder, ein Nahme, unter welchem auch der Hausmarder bekannt ist, weil er sich gern in den Häusern unter den Dächern aufzuhalten pflegt. S. **Marder**.

Dach-Mos, Dach-Flechte, Lichen vulpinus *Linn.* eine Art Flechte, welche fadenförmig und sehr ästig ist, aufrecht wächst, und häufig auf den Schindeldächern angetroffen wird. Siehe **Flechte**, No. 27.

Dach-Mühle, eine Art kleiner leichter Hausmühlen, welche zuweilen in dem Dache eines Gebäudes angebracht

und

und entweder von dem Winde, oder auch vermittelst eines starken Gewichtes beweget wird.

Dach-Recht, siehe **Trauf-Recht.**

Dach-Rinne, L. Compluvium, Fr. Chêneau, eine unten an der Kante des Daches angebrachte, entweder sichtbare oder im Rinnleisten versteckte Rinne, von Holz oder von weißem oder mit Oehlfarbe überstrichenem Blech, oder von dünnem Bley oder Kupfer, welche das von den Dächern ablaufende Regenwasser (die Dachtraufe) auffängt und mit einmahl wegschüttet, oder durch Drachen-Köpfe, (wovon an seinem Orte,) oder durch abhangende Röhren (Dahl-Leitel-Röhren) ableitet; im Oberdeutschen ein Dachkennel, in Niedersf. eine Göte, Gate, Gaue, imgleichen ein Soot, welches letztere aber auch einen Ziehbrunnen bedeutet.

Es ist sowohl in großen als kleinen Städten mehrentheils gebräuchlich, daß an den Dächern eines jeden Hauses hervorragende Röhren angebracht sind, die das Wasser, welches die Dachrinnen von dem Regen oder zerschmolzenen Schnee aufgefangen haben, auf das Steinpflaster gegen die nächste Gasse, häufig herunter spritzen. Von Rechtswegen sollte diese alte Gewohnheit in allen wohl eingerichteten Städten ganz und gar abgeschaffet werden. Ausser dem, daß sie das gute Ansehen einer Stadt merklich verringern, und sogar öfters den darunter Weggehenden den Untergang drohen: so erwächst auch daraus ein unausbleiblicher Schaden und Nachtheil für das Pflaster selbst, indem an denen Stellen, auf welche sich dergleichen Wasserfälle ergießen, sowohl der Sand, als die kleinern, zur Ausfüllung der Lücken angebrachten Steine weggespühlet werden. Einige haben dieses zwar dadurch zu vermeiden gesuchet, daß sie große und breite Steine unter diesen Dachrinnen in dem Pflaster angebracht haben; allein, da das fallende Wasser nicht jederzeit eben dieselbe Direction behält, indem es bald senkrecht, bald, wegen der größern Menge desselben, und öfters dazu kommenden Windes, vor- oder seitwärts getrieben wird: so kann dadurch die Unordnung nicht allerdings vermieden werden; und ausserdem gibt dieser Gebrauch auch dem Steinpflaster selbst ein schlechtes Ansehen, wenn so viele, der Größe nach ungleiche Steine demselben eingefüget werden.

An manchen Orten herrschet gar die Gewohnheit, daß man sich durchgehends der hölzernen Dachrinnen bedienet, die aus

ganzen Kiefern oder Fichten verfertigt sind. Man läßt solche alsdann mit der dickern Seite bis auf $1\frac{1}{3}$ Ruthen zwischen jedem Hause hervor ragen, und auf diese Art verunstalten sie nicht nur die ganze Stadt, sondern sind auch selbst im Winter dadurch gefährlich, weil sie öfters mit Eiszapfen von 10 bis 20 Pfund behangen sind, welche den darunter Weggehenden, beym Abfallen, einen nicht geringen Schaden zufügen können; zu geschweigen, daß sie bisweilen, nach vorhergegangener Fäulniß, durch ihre eigene Schwere abbrechen, und vielen Schaden anzurichten im Stande sind. Besonders sind dergleichen Rinnen an den dicht an einander gebaueten Häusern nicht zu leiden, weil, bey Feuersnoth, das Feuer sich leicht daran von einem Hause zum andern schnell fortpflanzt; und noch weniger ist es zu erlauben, daß man solche hölzerne Dachrinnen mit Pech überziehe.

Ob nun gleich die blechernen, und mit allerley Verzierungen, als: Drachenköpfen, Delphinen, u. d. gl. ausgeschmückten Röhren kein so schlechtes Ansehen, als jene, verursachen, und zugleich weniger gefährlich sind: so sind sie doch dem Pflaster selbst eben so schädlich; und ein auf den Straßen gehender, muß sich, auch selbst nach dem Regen, und im Winter bey Thauwetter, besonders wenn es finster ist, alle 20 bis 30 Schritte wohl in Acht nehmen, daß er nicht einen solchen reichlichen Ausguß auf den Kopf bekomme.

Wäre es, aus diesen angeführten Ursachen, nicht besser, daß in einer großen Stadt dieser Gebrauch gänzlich abgeschaffet, und an jedem Hause eine blecherne Röhre von dem Dache bis auf die Erde, zum Abfluß des Wassers, dicht an der Mauer senkrecht herunter geführet würde? Wenn auch gleich dieses in der ganzen Stadt nicht auf einmahl geschehen könnte, so könnte diese löbliche Gewohnheit doch nach und nach, besonders bey denen, die neue Dachrinnen auflegen wollen, eingeführet werden. Wie denn, unter andern, in Paris d. 16 Jul. 1764, durch eine Verordnung, allen, welche neue Häuser in dasiger Stadt und den Vorstädten aufbauen, oder die Dächer der bisher von ihnen bewohnten ausbessern lassen, bey schwerer Geldstrafe verbothen worden ist, neue Dachtraufen anzulegen; dagegen wird erlaubt, das Wasser von Dächern, vermittelst metallener oder hölzerner, bis auf die Erde hinab gehender Röhren abzuleiten.

Von Dachrinnen von Eisen= und Kupferblech, und wie jene durch den Anstrich für Rost zu verwahren, s. Th. V, S. 671, fgg.

Vom Richten der Dachtraufe und Dachrinnen in des Nachbarn Hof und Garten, s. den Art. **Trauf-Recht.**

Dach-Schiefer, siehe oben, S. 597, fgg. und **Schiefer.**

Dach-Schindel, siehe oben, S. 563, fgg. und **Schindel.**

Dach-Schwelle, Stuhlschwelle, Dachstuhlschwelle, bey den Zimmerleuten, starke fünfeckige Balken, welche in die Lager- und Hauptbalken eingelassen werden, und worauf der Dachstuhl ruhet; s. oben, S. 524. 526.

Dach-Spähne, Splinde, Splisse, im Niedersʃ. **Spletten**, im Oberd. **Spleissen**, L. Assulæ, sind ungefähr 13 Zoll lange, eines Haber- oder Gerstenkornes dicke, und 2½ Zoll breite, von kernigen festen Tannen- oder Fichtenholz gespaltene Breterchen, welche bey einem Ziegel-Dache unter die Fugen zweyer Ziegel geleget werden, das Regenwasser abzuhalten. Es müssen dieselben nicht windschief seyn, weil sonst das Wasser in die Gebäude läuft. Sie werden bundweise verkauft, und richten sich nach der Zahl der Dachziegel. Es sind gemeiniglich 200 Stück in einem Bande; weil aber viele darunter untauglich sind, so rechnet man gemeiniglich 6 Bund auf 1000 Stück Ziegel.

Dach-Sparren, siehe oben, S. 525.

Dach-Spitze, heißt 1) die spitzig zulaufende Fläche eines Daches, s. **Dachfirste**; 2) eine Säule, welche in die Mitte der Kehlbalken gesetzet wird, bis in die Dach-Spitze oder den Forst reicht, und auch die Giebelspitze, die Dachstütze, genannt wird.

Dach-Stein, ein jeder Stein, mit welchem ein Dach gedecket wird. Daher werden im gemeinen Leben nicht nur die Dachziegel, sondern auch die für die Dächer bestimmten Schiefer, **Dachsteine** genannt.

Dach-Stroh, Stroh, womit man schlechte Häuser oder Gebäude decket; siehe, S. 539.

Dach-Stuhl, dasjenige Zimmerwerk, welches unter das Sparrwerk eines Daches gesetzet wird, dasselbe tragen zu helfen. Es ist derselbe entweder ein stehender, siehe oben, S. 522, oder ein liegender, S. 524.

Dachstuhl-Fette, siehe **Dach-Fette**.

Dachstuhl-Riegel, s. oben, S. 527.

Dachstuhl-Säule, die Stützen oder Säulen eines Dach-Stuhles, welche die Stuhlfetten tragen; die **Stuhl-Säulen**, s. oben, S. 524. 526, f.

Dachstuhl-Schwelle, Stuhlschwelle; siehe **Dach-Schwelle**.

Dach-Stütze, siehe **Dach-Spitze**.

Dach-Traufe, im Oberd. die **Dachtröpfe**, das von einem Dache herab fließende Regen- oder Schneewasser. Imgl. die Röhre, vermittelst deren man dieses Wasser von den Dächern ableitet, die Dachrinne, und der unterste Rand des Daches, welcher über der Wand eines Gebäudes vorraget. Siehe **Dach-Rinne. Traufe**.

Dach-Traufen-Ziegel, Fr. Battelement, die unterste Reihe Ziegel, von welcher die Drachtraufe auf den Erdboden oder in eine Rinne fällt.

Dachwurz, siehe **Haus-Laub**.

Dach-Ziegel, Ziegel oder gebrannte Steine, das Dach eines Gebäudes damit zu decken; s. oben, S. 581, und **Ziegelbrennerey**.

Dachung, im gemeinen Leben, das Decken eines Gebäudes. **Die Dachung vornehmen, zur Dachung schreiten.** Imgleichen das Dach selbst, und die Art und Weise es zu decken; von dem veralteten Zeitworte **dachen**. Siehe **Decken**.

Dachs (*), L. Meles, Taxus, Fr. Blaireau, Blereau, Grisard, Taisson, ein wildes vierfüßiges Thier, mit einem starken Leibe, zottigen grauen, weißen und schwarzen mit einander vermischten Haaren und kurzen Füßen, welches

(*) Im Oberdeutschen lautet dieses Wort Tachs, welches mit dem Ital. Tasso, dem Franz. Taisson, dem Lat. Taxo, Taxus, Tassus, besser überein kommt, als unser hochdeutsches Dachs. Die niedersächs. und nördlichen Mundarten haben für dieses Thier eine andere Benennung, die von dessen grauen Farbe hergenommen ist. Denn so heißt es im Niedersächs. Gräfing, im Dän. Grävinge, im Holländ. Greving, Grevel, im Schwed. Gråswin, im Engl. Gray, womit auch das Ital. Graio und das Franz. Grisard überein kommen.

welches an Größe einem Biber gleicht, und seine Wohnung beständig unter der Erde hat.

Der Dachs hat so kurze Ohren und Füße, daß der Bauch die Erde zu berühren scheint; diese Blendung aber rührt bloß von der Länge der Haare her, welches am ganzen Körper, ausser auf der Schnautze, auf der Stirn und an den Füßen, eben so lang ist, als das Haar unten am Bauche. Dieses verursachet natürlicher Weise, daß man die Gestalt des Leibes nicht wohl unterscheiden kann, und er weit größer, als er wirklich ist, aussieht. Dies Haar bedeckt beynahe ganz die Ohren, und man sollte meinen, daß der Schwanz bloß aus langen zerstreuten Haaren bestände, wenn man nicht, beym Angreifen desselben, den Stumpf fühlte. Die Schnautze ist länglich, wie bey den Bauer-dänischen und Schäfer-Hunden; auch die Nase ist, wie bey den Hunden, gestaltet. Die Augen sind klein, und die Ohren kurz und rund, fast wie bey den Ratzen. Der Schwanz reichet nur bis an die Ferse, welche nicht weit vom Hintern absteht, weil das Knie dergestalt gebogen ist, daß der Schenkel und das Bein einen scharfen Winkel machen, und ihre Richtung beynahe horizontal ist. An jedem Fuße sind 5 Zehen, mit starken Klauen.

Der Dachs ist ein träges, mißtrauisches und einsam lebendes Thier, welches sich in die entlegensten Oerter, in die dicksten Wälder verbirgt, und daselbst seine unterirdische Höhle, welch der Dachsbau genannt wird, ausgräbt. Der Ort in diesem Baue, darin der Dachs liegt, heißt der Kessel. Das Loch, welches zu dem Kessel oder der eigentlichen Lagerstätte des Dachses führt, wird im gemeinen Leben das Dachsloch, bey den Jägern aber die Dachsröhre, genannt. In diesem unterirdischen finstern Aufenthalte bringt er wenigstens drey Viertel seines Lebens zu, und verläßt denselben bloß in denen Augenblicken, in welchen er durchkriechen muß, das dringende Bedürfniß des Hungers zu befriedigen. Sein

läng-

länglicher Körper, und seine kurze Füße, wovon hauptsächlich die vordersten mit sehr langen und starken Klauen bewaffnet sind, machen es ihm leichter, als irgend einem andern Thiere, die Erde aufzuscharren, sich in dieselbe einzugraben, auch den Schutt hinter sich auszuwerfen, und so mit den schräg angelegten Röhren seines Baues zuweilen ungemein tief in die Erde zu dringen. Seinen Kessel hält er reinlich, und bringt gegen den Winter das nächst herum liegende Laub hinein, wo er seine Losung den Winter über hinwirft, und deshalb in besondere Röhren geht, indem in den Kessel 2, 3, auch wohl mehr, Röhren zusammen laufen. In einem recht großen oder Haupt=Bau macht er auch einige Röhren gerade auf, daß er darin die Luft empfinden kann.

Der Fuchs, dem es schon beschwerlicher fällt, dergleichen Bau anzulegen, macht sich die Arbeit des Dachses zu Nutzen. Weil er mit Gewalt nichts gegen dieses Thier auszurichten vermag, so zwingt er es mit List, seinen Bau zu verlassen. Er bemühet sich, den Dachs auf alle mögliche Weise zu beunruhigen, ihm bey dem Eingange aufzulauern, und so gar den Bau durch seine stinkende Losung zu besudeln. Hierauf bemächtiget er sich dieser fremden Wohnung, erweitert sie nach seiner Bequemlichkeit, und machet aus derselben für sich ein schickliches Lager.

Der aus dem eigenthümlichen Bau verdrängte Dachs, bleibt dem ungeachtet in eben derselben Gegend. Er fängt, nicht weit davon, aufs neue an, sich einen Bau zu graben, den er nur zur Nachtzeit verläßt, wovon er sich nie weit entfernt, und wohin er, sobald ihm eine Gefahr zu drohen scheint, augenblicklich wieder zurück eilet. In seinem Bau findet er das einzige Mittel seiner Sicherheit, weil es ihm unmöglich ist, sich durch die Flucht zu retten. Zu einem schnellen Laufe hat er viel zu kurze Beine. Die Hunde fassen ihn bald, wenn sie ihn in einiger Entfernung von seinem Loche ertappen; inzwischen geschieht es selten, daß sie ihn gänzlich anhalten und überwältigen können, wofern man ihnen nicht zu Hülfe kommt. Er ist mit einem sehr dicken Haare, starken Pfo-

ten, Kinnbacken, Zähnen und Klauen versehen; er wirft sich auf den Rücken, und bedient sich nun aller seiner Kräfte und seiner gefährlichen Waffen, sich den Hunden muthig zu wiedersetzen, denen er auch gemeiniglich tiefe Wunden beybringt.

Man gibt vor, daß der Dachs, wenn er von Jägern verfolgt wird, seine Vorderfüße auf den Kopf lege, sich wie eine Kugel zusammen rolle, und so, nach der Bären Art, von Höhen und Felsen herab stürze. Das Helle scheuet er dermaßen, daß er, wenn in kurzen Sommernächten der Tag ihn zu eilig überraschet, aus Furcht vor dem Tageslichte sich oft in hohle Bäume oder schlechte Fuchsbaue verbirgt; wie er denn auch nicht gern bey hellem Mondschein aus seiner Wohnung geht, und sich vor seinem eigenen Schatten fürchtet, mithin zu der Zeit lieber in dunkeln und düstern Orten weidet, oder seine Nahrung suchet. Er geht gemeiniglich des Nachts nach seiner Nahrung aus, sticht mit seiner spitzigen harten Nase auf den Hütungen und Wiesen in die Erde kleine Grübchen, fast wie die Frischlinge brechen, nähret sich von den Käfern in den Kuh- und Pferdemisthaufen, von Gewürme und allerley Wurzeln. Wo auch weiße Rüben in den Feldern stehen, da findet er sich ebenfalls dabey ein, imgleichen bey der Eichelmast, wovon er auch etwas, wiewohl wenig, mit nach seinem Bau nimmt. Im Herbste, um Martini, ist er am fettesten, und, wie ein Speckschwein, über seinen ganzen Leib mit Fett überzogen, da er denn schon nicht mehr alle Nächte auszugehen pflegt. Sobald es friert und zuwintert, bleibt er gar im Bau, kommt weder Tag noch Nacht heraus, und zehret sein stark aufgelegtes Fett wieder vom Leibe. Er hat dazu unter dem Schwanze und über dem Weideloche, ein besonderes Saugeloch, welches gerade so weit und so tief ist, daß er seine Nase hinein stecken kann; und so nährt er sich, auf eine bewundernswürdige Art, die Wintermonathe hindurch von seinem eigenen Leibe.

Das

Das Männchen findet man selten in Gesellschaft der Dachsinn. Sie ranzen zu Ausgange des Novembers, oder im Anfange des Decembers, gehen wie andere dergleichen Raubthiere, 9 Wochen dick, und setzen im Februar 3, 4, auch wohl zuweilen 5 Junge. Bey heran nahender Heckzeit rupft die Dachsinn vorräthiges Gras und Kräuter ab, und macht einen Bündel daraus, welchen sie zwischen ihren Pfoten bis in den Kessel ihres Baues schleppet, wo sie daraus für ihre Jungen ein bequemes Lager bereitet. Wenn diese ein wenig erwachsen sind, bringt sie ihnen zu fressen; dieses hohlt sie bloß des Nachts zusammen, und wagt sich zu solcher Zeit weiter als jemahls, von ihrem Baue. Sie suchet Wespen-Nester, und nimmt das Honig daraus, dringt in die Kaninchenhöhlen, fängt junge Hasen, Feldmäuse, Eidechsen, Schlangen, Heuschrecken, raubet Vogel-Eyer, und eilt mit ihrer Beute zu den wartenden Jungen, welche sie oft bis an den Rand ihres Kessels heraus lockt, um sie entweder zu säugen, oder ihnen zu fressen zu geben.

Die Jungen werden leicht zahm, spielen mit den kleinen Hunden, und laufen, wie diese, einer Person nach, die sie kennen, und die ihnen zu fressen gibt. Alt gefangene Dachse hingegen bleiben stets wild. Sie sind zwar weder boshaft, noch gefräßig, wie der Fuchs und Wolf, dennoch aber gehören sie zu den fleischfressenden Thieren. Sie fressen von allem, was man ihnen anbiethet: Fleisch, Eyer, Käse, Butter, Brod, Fische, Früchte, Getreide, Wurzeln, rc. rohes Fleisch aber am allerliebsten, besonders Kaninchen, Kröten, Gänse, Hühner, und andere Vögel, welche sie erhaschen können, mehrentheils Käfer, Würmer und andere Insecten.

Diese Thiere sind von Natur sehr frostig. Wenn man einige derselben im Hause erzieht, kann man sie nicht von der Feuerstätte wegbringen; und oft kommen sie der Gluth so nahe, daß sie sich die Füsse verbrennen, welche ihnen schwer heilen. Auch sind sie der Krätze

stark unterworfen; und die Hunde werden gleichfalls davon angesteckt, wenn sie in ihren Bau kommen, wofern man sie nicht sogleich sorgfältig abwäscht.

Sowohl die Jäger, als fast alle von dem Dachs handelnde Schriftsteller unterscheiden einen **Schweins-Dachs**, Fr. Prochin, und einen **Hundsdachs**, Fr. Chenin. Jener soll sich durch einen stärkern gelblichen Kopf, kürzere Nase und gebogeneres Gebiß, dieser aber durch einen weißen Kopf und Kehle, mit spitzig zulaufender Nase, auszeichnen. Ueber diesen und andern zur Naturgeschichte des Dachses gehörige Puncte, kann man Hrn. v. Büffon allgemeine Historie der Natur, nach der Kästnerschen Uebersetz. in 4to, IV Th, 1 B. S. 59, fgg. und ebendess. Naturgeschichte der vierfüßigen Thiere, nach der Uebersetz. des Hrn. D. Martini in 8vo. B. IV, S. 123, fgg. und die von letzterm am angef. O. angezeigten Schriftsteller, nachlesen.

Man sollte fast den Dachs nicht unter die Raubthiere rechnen, indem er sich auf das schnelle Laufen nicht viel verlassen kann. Wenn ein Mensch gut zu Fuße ist, kann er ihn gar wohl in seinem Laufe einhohlen; und ein Hase müßte sehr jung und schlecht beschaffen seyn, wenn er ihm zum Raube werden sollte. Man hat aber doch an zahm erzogenen Dachsen wahrgenommen, daß sie ganz kleine Ferkel und junge Hüner gefressen haben, daher können sie auch an den jungen wilden Thieren, welche noch nicht fortkönnen, wie auch an jungen Federwildbret, dergleichen thun.

Die Dachse werden unter das kleine Weidwerk oder die niedere Jagd gezählet. Die **Art und Weise, wie dieselben gefangen werden**, ist verschieden. Die zu diesem Fange vortheilhafteste Jahrszeit, ist der Herbst, ungefähr gegen Martini, weil sie alsdann am fettesten sind. Man fängt sie entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geschleife in der Nähe weiß, und dieselben nach dem Holzobste, oder sonst, auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpasset, und alsdann dieselben

ben hetzet, wozu aber gute, herzhafte und beißige Hunde und starke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlassen, wie auch genugsam mit Gabeln und Prügeln versehene Leute, seyn müssen, die den Dachs anhalten, und seine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geschieht es bey Tage, da man ihre Geschleife durch die Dachshunde ausspüret, sie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleifen und Gabeln fängt. Oder sie werden gar ausgegraben. Hierzu gehören recht gute Dachshunde; und es ist gut, daß man 2 Hunde habe, und beständig ein Hund am Dachs bleibe. Wenn die Hunde (nachdem ihnen vorher die Halsbänder abgelöset worden, damit sie nicht in dem Bau an Wurzeln hangen bleiben,) in den Bau gelassen worden, leget man sich zu Boden auf den Bau, und höret den rechten Ort ab, wo die Hunde vorliegen, und gräbt alsdann auf die Hunde, daß man gedenket kurz davor zu kommen; denn so dicht leidet der Dachs den Hund nicht an sich; und muß der Einschlag die Quere auf die Röhre kommen, auch geräumig seyn, daß man sich darin umkehren kann. Das dazu benöthigte Grabezeug ist eine gute scharfe Hacke, ein Par Spaten, eine Schippe, eine Axt und eine Zange. (Mit der Zange pflegt man ihn zu fassen, heraus zu ziehen und zu halten. Hierbey ist zu merken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kiefer zu erwischen trachten soll; denn wo man den obern Kiefer mit der Nase in die Zange zwinget, stirbt er alsobald.) Sobald man auf die Röhren kommt, muß man sich gleich hinter den Hunden hinzu machen. Denn sonst geschieht es wohl, daß der Dachs, wenn man ihm zu nahe auf den Hals kommt, über die Hunde weggeht, und in dem Bau seine Retirade ferner suchet und müßte man alsdann von neuem wieder einschlagen. So geschieht es auch, daß, wenn die Hunde nicht recht scharf sind, der Dachs sich nur in einen Kessel setzt, und erwartet, bis man bald auf ihn ist; sodann geht er fort, und setzt sich erst an einem andern Orte nieder; mithin

wäre die erste Arbeit wieder umsonst. Auch geschieht es, daß sie, wenn die Hunde nicht scharf sind, und recht anhalten, öfters gar heraus kommen, und nicht sogleich wieder hinein kriechen. Insonderheit ist es schlimm, wenn man bald auf den Dachs ist, und die Hunde abgehen. Denn alsdann verliert (verkluftet) er sich, gräbt das Erdreich immer tiefer hinein, und scharret es hinter sich, versetzt sich also, und sitzt still, daß ihn die Hunde selten wieder finden. Der Grund davon ist dieser, weil der ganze Bau voll starken Geruches ist; und wenn er so verborgen still sitzt, sie ihn nicht auftreiben können; alsdann muß man, aller angewandten Mühe ungeachtet, leer wieder abziehen. Wenn man aber den Dachs aus dem Bau bekommen hat, leget man Holz quer über die Röhren, und decket selbige zu, daß das Erdreich nicht so häufig in die Röhren hinein falle, und wirft nachher alles Erdreich wieder darauf. Auf solche Art bleiben die Baue im Stande; denn sonst, wenn man die Baue so offen läßt, werden sie ruinirt, und die Dachse und Füchse ziehen sich in andere Reviere hinweg.

Die Dachse pflegt man auch mit der Haube lebendig zu fangen, oder mit Schlagbäumen, Eisen, Selbstgeschossen, Schleifen und andern Maschinen, sich ihrer todt zu bemächtigen.

Die Haube, welche deswegen auch **Dachs-Haube** genennet wird, Fig. 451, wird folgender Gestalt gemacht. Man nimmt einen eisernen Ring, so weit, daß man fast eine Hand durchstecken kann. In und um den Ring fängt man mit starkem Bindfaden zu stricken an. Man strickt 10 Maschen in den Ring, und strickt also fort rings herum, dergestalt, daß allemahl eine Masche zugenommen wird, bis die Haube 5 Fuß lang ist. In die letzten Maschen zieht man eine Leine, die ein Par Klaftern lang ist. Die Maschen können in der Weite seyn, als wie die im Hasengarne. Dieser Hauben hat man 3 bis 4 Stücke. Wenn man nun den Dachs fangen will, geht

geht man zum Bau des Nachts, wenn zu vermuthen ist, daß der Dachs ausser dem Baue ist. Um ihn auch gewisser zu haben, setzt man sich wohl des Abends auf einen Baum über den Dachsbau, gibt Achtung, wenn der Dachs heraus kommt, wartet ein wenig, bis man glauben kann, daß er eine Strecke vom Bau weg sey; steigt alsdann vom Baume, und leget in jede der gangbarsten Röhren eine Haube; stecket den Ring, so weit als möglich, in die Röhre; befestiget den weiten Theil mit spitzigen Heftlein auswendig um die Röhre, und bindet die Leine an einen Pflock an. Die Nebenröhren aber, welche man nicht mit Hauben belegen kann, müssen vorher schon zugemacht seyn. Alsdann suchet man mit dem Hunde den Dachs auf seiner Weide; ein Mann muß aber bey den Hauben bleiben. Wenn nun der Hund den Dachs findet, wird dieser sich alsbald nach den Bau retiriren, aber auch zugleich in die Haube fahren. Wären ihrer mehr als Einer: so kann er, wegen des vorhin schon hinein gefahrnen Dachses, nicht in diese Röhre kommen, und suchet also die andere. Die Hauben ziehen sich zu; und so langet man sie bald mit der Haube heraus; sonst, wenn ihnen Zeit gelassen würde, zerbeissen sie die Haube, und wäre alsdann der Fang vergebens. Auf diese Art fängt man wohl 2 bis 3 Dachse auf einmahl.

Weil öfters die Dachse, wie die Füchse, ihre Baue sehr tief, oder unter großen Bäumen, Wurzeln oder Felsen, haben, so daß sie also unmöglich auszugraben sind, oder wenn man sich theils die Mühe zum Ausgraben nicht nehmen will, theils auch keine dazu abgerichtete Hunde hat: so fängt man die Dachse in Schlagbäumen. Wo nähmlich die Dachse ihre Winterbaue haben, oder wo man auch des Sommers spüret, daß junge Dachse zu den Bauen aus- und eingehen, daselbst macht man Schlagbäume vor die meisten und gangbarsten Röhren. Man schlägt nähmlich vor eine Röhre 2 Stangen mit starken Haken, so daß sie tief in die Erde kommen, und

nur ein wenig heraus stehen. Sie können 3 Fuß lang seyn. Eine Stange kommt so dicht, als es nur seyn kann, an die Röhre; die andere anderthalb Fuß weiter hinaus. Die Stangen werden aufwärts an beyden Seiten etwas behauen, daß sie oben einen etwas spitzigen Rücken aus der Erde stehen haben. Zwischen diesen beyden Stangen kommt die Fallstange, welche 4 Fuß lang, und recht stark seyn muß, in der Mitte. An einem Ende der Fallstange werden 2 Pfähle, auf jeder Seite einer, und dahinter ein etwas breit gemachter Pfahl geschlagen. Das andere Ende der Fallstange richtet man 1 Fuß vor die Unterstangen hinaus. Daselbst werden, vor den Enden der Unterstangen, zwo Gabeln, 2 Fuß hoch, geschlagen. Auf die Gabeln wird ein Querstock geleget. Zwischen den zwo Unterstangen wird hinten ein Stock, von der Dicke eines Daumens, an dem Mittelpfahle mit einer Schnur angemacht, und geht der Stock, welcher die Zunge zum Stellen ist, so lang durch, daß er dem Fallbaum 3 Zoll vorgehe, und eine Kerbe darin sey. An den Fallbaum wird ein Kranz von einer Weidenruthe gedrehet, und hinter die Gabel gestecket. Sodann nimmt man einen 1 ½ Fuß langen Stock, steckt ihn mit einem Ende in den Kranz, und leget denselben auf das Querholz. An einem Ende des Stockes ist eine feste Schnur, woran ein, 1 Fuß langes, Stellholz ist. Vorn in dem Fallbaume ist eine Kerbe oder Rinne gemacht. Stellet man nun den Baum auf, so drückt man an den durch den Kranz gesteckten Stock, da alsdann der Baum in die Höhe geht. Hierauf leget man die Schnur in die Rinne, und setzt das Stellholz unten an den Fallbaum mit dem längsten Ende, mit dem andern aber in die Kerbe der Zunge: so ist es aufgestellt. Geht nun der Dachs aus oder ein, so muß die Zunge wegstoßen; und alsdann drückt der Fallbaum herunter, daß er still halten muß, bis man ihn auslöset. Auf den Fallbaum leget man entweder schwere Stücke Holz oder

Steine

Steine, damit der Dachs, welcher eine ziemliche Stärke besitzt, nicht darunter hervor dringen könne. Diese Schlagbäume aber werden im Vorrath und bey Zeiten gemacht, und können auch beständig davor bleiben. Vorn unter den Schlagbaum setzt man eine Stütze, damit sie das Aus- und Eingehen gewohnt werden; das Gewicht oder Schwere muß aber nicht darauf liegen, bevor die Schlagbäume aufgerichtet und gestellet werden; denn sonst werden sie krumm.

Endlich kann man auch die **Dachse mit Eisen** fangen. Hierzu nimmt man gute Teller-Eisen, und leget selbige vor die Röhren. Sie müssen aber in die Erde eingehauen, und wieder mit leichter Erde und Laub bedecket, das Eisen aber darf nicht verwittert, sondern nur mit Fichten- oder Tannenspitzen, oder Eichen und Hasel-Laube, berieben werden. Das Eisen muß auch an eine Kette geleget werden, oder an eine Leine, die zwar etwas, aber nicht allzu weit, in den Bau hinein reiche, damit der Dachs sich mit dem Eisen zwar im Bau verbergen, aber doch nicht zu tief hinein kommen könne, daß man ihn hernach ausgraben müsse; denn sogleich gehen sie nicht auf das Eisen; man läßt es aber liegen, bis sie doch heraus müssen. Die vielen Nebenröhren vermacht man, daß sie dieselben nicht brauchen können, sondern aus diesem, wo das Eisen liegt, heraus müssen.

Da vorbeschriebene Schlagbäume und Teller-Eisen, auch zum Fange verschiedener anderer Thiere gebraucht werden; so werde ich deren Abbildung bey einer andern Gelegenheit liefern.

Das Dachsenfleisch läßt sich, wem es wegen seines süßlichen Geschmackes nicht eckelhaft ist, oder wo dieser durch Salz und andere gute Gewürze und Zurichtung demselben benommen worden, noch wohl genießen. Die Franzosen und andere Völker, die einen feinen Geschmack besitzen wollen, halten eine Dachskeule mit Blumenkohl für etwas ganz vortreffliches; und die Hottentotten essen Dachsenfleisch mit einer Art kleiner Wurzeln ungemein gern.

Die Haut oder das Fell, gehört unter das gemeine Pelzwerk; es ist aber so dauerhaft fest, daß durchaus kein Regen oder Nässe durchdringen kann, und wird daher von den Sattlern und Täschnern gebraucht, Reisekasten damit zu beschlagen, auch Ranzen, Gewehr-Ueberzüge, Jägertaschen und Fußsäcke daraus zu machen, imgleichen Kummetdecken und Hunde-Halsbänder davon zu verfertigen, auch die Büchsenschlösser damit zu verdecken.

Aus den Haaren werden Pinsel für die Mahler und Vergolder gemacht; siehe unter **Pinsel**.

Das Dachsfett oder Schmalz, welches von den Gewürz- und Spezereyhändlern verkauft, auch zur Medicin in den Apotheken verbraucht wird, ist als eine gute innerliche Heilsalbe für die gebrochenen Glieder berühmt. Aeusserlich warm angestrichen, oder in einem Klystier applicirt, soll es in den vom Stein herkommenden Nierenschmerzen eine lindernde Kraft äussern. Es dient auch den Lahmen, Schwachen, und Podagristen, sonderlich mit Fuchs- oder wilden Katzen-Schmalz vermischt; imgleichen für Schrunden der Brüste. Man kann auch das Dachsschmalz als eine Pferdeschminke gebrauchen; denn, wenn man einem Pferde die Haare ausrauft, und die unbehaarte Stelle mit halb Dachsschmalz und halb ungeläutertem Honig bestreicht, so wachsen weiße Haare darnach. Auch soll es, gleich dem Bärenschmalze, einen grauen Bart und die Haare wachsend machen.

In der Medicin brauchte man vormahls den ganzen Dachs, den Schweiß (das Blut), das Fett, das Gehirn, die Leber, die Galle, u. s. w.

Der Landmann pflegt, (wie Hr. Past. Sprenger in seinem **Unterricht für den Land- und Bauersmann**, a. d. J. 1772, S. 11, bemerkt) von dem Dachse ein Zeichen der noch bevorstehenden Winterkälte herzunehmen. Denn, ist es auf Lichtmeßtag (d. 2. Febr.) schön und hell, so bleibt der Dachs in seinem Bau, weil er spüret, daß noch Winterkälte bevor stehe; ist aber das

Wetter

Wetter ungestüm, mit Regen und Schnee vermengt, so kriecht er hervor, und fürchtet keine Kälte mehr.

Dachs, (Stink-) Chincha; siehe oben, S. 68.

Dachs-Eichel, siehe unter **Eichel**.

Dachs-Finder, siehe **Dachs-Hund**.

Dachs-Grau, siehe unter **Grau**.

Dachs-Haube, siehe oben, S. 630, f.

Dachs-Hund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachs-Schliefer, Dachswürger, (im gemeinen Leben auch **Dachs, Dächslein, Tächsel**,) **Fuchshund**, L. Taxinus, Vestigator cunicularius; Canis familiaris vertagus, pedibus curvatis, trunco longo, sæpius variegato *Linn.* Fr. Basset, eine Art kleiner starker Hunde, mit einem langen schmahlen Leibe und kurzen eingebogenen Füßen, welche zur Dachsjagd gebraucht werden, dieses Thier in seinem Baue aufzusuchen. Wegen seiner Aehnlichkeit mit einem Hunde an der Schnautze und an den Zähnen, wird er der **Hunds-Dachs** genannt, zum Unterschiede der Art Dachse mit einem größern Leibe, längern Kopfe und längerer Nase, welche der **Schweinsdachs** genannt wird; welcher Unterschied aber nur bloß zufällig ist. Es sind dieses wohl die kleinsten Jagdhunde, müssen aber doch die beherztesten seyn, weil sie unter der Erde in die Baue und Röhren müssen, welche oft so enge sind, daß sie sich kaum hinein zwingen können, doch aber dabey auch so geschickt sind, daß sie sich wieder heraus zu finden wissen. Sie haben niedrige, etwas eingebogene Füße, damit sie desto besser im Kriechen und Schliefen fortkommen können. Sie sind von allerley Farben, doch meistens braun, Otterfarbig oder schwarz, mit rothen Flekken auf der Brust, über den Augen und unten an den Füßen; einige pflegen auch weiß und schwarz, weiß und falb ꝛc. unter einander zu seyn. Sie haben kurze und glatte Haare. Es gibt noch eine andere Art, welche gerade Schenkel haben, aber flockhärig sind, wie die Wasser-

Wasserhunde. Die **krummbeinigen Dachse**, Fr. Basset à jambes tors, gehen lieber in die Geschleife, und sind auch zum Dachsfange darum besser, weil sie länger unter der Erde aushalten können. Die **Dachshunde mit geraden Schenkeln**, Fr. Basset à jambes droites, laufen besser über der Erde, und gehen mit strengern Anfall in die Geschleife. Weil sie aber wieder den Dachs gar zu hitzig sind, und sich daher bey ihm gar bald abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus, frischen Athem zu schöpfen.

Ehe die Dachshunde ein Jahr alt sind, haben sie noch nicht recht Herz, in die Baue einzukriechen. Man pflegt sie daher zuerst an zahme Katzen, und sodann auch, wo möglich, an lebendige Füchse und Dachse anzuhetzen, da sie alsdann dreist zu werden anfangen. Noch besser aber ist es, wenn man sie nachgehends an einen Dachs-Bau bringt, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren läßt; wenn nun derselbe etwas gefunden hat, und alsdann vorliegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Ist nachher der Dachs ausgegraben oder sonst lebendig gefangen worden, muß man ihm die Fänge (Zähne) ausbrechen oder abkneipen, damit er den abzurichtenden jungen Hund nicht zu scharf angreifen, und dieser dadurch das Herz, ein ander Mahl wieder anzugehen, nicht verlieren möge. Sodann muß man den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erde beschüttete Röhre laufen lassen, den Hund aber, nachzukriechen, anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werde, muß man ihm nicht allein freundlich zusprechen, und nicht mit Gewalt hinein stecken, sondern auch durch gegebenen Schweiß hierzu genossen machen.

Die Dachshunde werden von Einigen auch als Stäuberhunde gebraucht, um die Hasen und Füchse, welche sich während der Jagdzeit verkriechen, auszustäubern, oder die

e Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren ıd auszugraben. Man hat auch große starke Dachs-unde, womit man im Herbste, bey Nacht, den auf die ahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spürhunden ıfgetrieben worden ist, zu h tzen und zu fangen pflegt.

hs-Kriecher, Dachs-Schliefer; siehe den vor-rgehenden Artikel.

ht, siehe **Docht**.

a, siehe unter **Decher**.

yle, siehe **Dattel**.

ylis L, siehe **Hunds-Gras**.

ylitis, eine Gattung Osterluzey; s. Th. II, S. 394.

ylonomia, siehe **Finger-Rechenkunst**.

ylus, ein Dattelkern; siehe **Dattel**.

ylus idæus, siehe **Belemnit**.

bel, ein Fisch; siehe **Alant**.

cher, siehe **Dach**.

mlein, Dämling; siehe **Damhirsch**.

mmen, 1) Einen Damm machen, sofern Damm das Steinpflaster bedeutet; in welchem Verstande dieses Wort nur im gemeinen Leben üblich ist.

2) Vermittelst eines Dammes einschränken, zurück alten. a) Eigentlich, da es von dem Wasser gebraucht wird, wofür im Hochdeutschen doch das Wort stämmen üblicher ist. b) Figürlich, unterdrücken, bändigen; in welcher Bedeutung dieses Wort nur im Oberdeutschen gehöret wird. Im Hochdeutschen braucht man dafür das Frequentativum dämpfen.

immerig, dämmernd, ein wenig helle, ein wenig dunkel. Es wird schon dämmerig, es fängt an dunkel zu werden. Als ein Nebenwort kommt es seltner vor. Doch sagt man zuweilen im gemeinen Leben dämmeriges Wetter, trübes, nebeliges Wetter. Siehe den folgenden Artikel.

immern, mit dem Hülfsworte haben, dämmerig seyn, so im gemeinen Leben nur als ein unpersönliches Zeit-

Wort

Wort üblich ist, und von dem Anfange und Ende der Finsterniß nach dem Untergange und vor dem Aufgange der Sonne gebraucht wird. **Es dämmert schon**, d. i. es fängt schon an dunkel zu werden, ingleichen des Morgens, es fängt schon an Tag zu werden. **Es wird bald dämmern.**

In der höhern Schreibart der Neuern wird dieses Wort zuweilen auch persönlich gebraucht. **Der Abend dämmert schon am stillen Horizonte herauf.** In welcher Gattung besonders das Mittelwort dämmernd üblich ist.

Dämmerung, das Hauptwort von dem vorigen Zeitworte; der Zustand des Lichtes, da dasselbe mit Dunkelheit vermischt ist, welcher Zustand durch die Brechung der Sonnenstrahlen in dem Dunstkreise verursachet wird. S. **Abend-Dämmerung. Morgen-Dämmerung.**

Ehedem sagte man auch die **Dhemar**, die **Demere** und die **Demmerniß**. Im Niedersächsischen heißt die Dämmerung auch die **Ucht**, der **Dagering**, das **Schemern**, die **Schemerung**, **Zweylichten** u. s. f.

Dämpfen, finster machen, in das Dunkele einsperren; ein nur bey den Jägern und Vogelstellern übliches Zeitwort. **Einen Vogel dämpfen**, oder eindämpfen, ihn in einem finstern Behältnisse aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelherde braucht, damit er alsdann stärker pfeife oder locke; welches auch verhalten genannt wird.

Dieses sonst ungebräuchliche Wort stammet noch unmittelbar von dem alten dam, dim, dunkel, ab.

Ferner heißt **Dämpfen**, ersticken. Siehe **Dampf**. Figürlich 1) mildern, von dem Tone, bey den Tonkünstlern; 2) unterdrücken, den Ausbruch einer Sache hindern. **Ein Feuer dämpfen. Der Aufruhr ist noch nicht gedämpft. Sein Hochmuth wird schon gedämpfet werden.**

In den Küchen, in einem verschlossenen Gefäße, mit Zurückhaltung des Dampfes langsam kochen, im Niedersächs. stoven, schmoren. Das **Dämpfen des Fleisches**, Fr. Daube, oder das **Zurichten des Fleisches**, *à la daube*, ist nichts anders, als ein Kochen in fest verschlossenen Gefäßen, welche man mit Teige verklebet,

damit

damit nichts von den Dünsten des Fleisches verfliegen könne. Die solcher Gestalt zurück gehaltenen Dünste wirken durch Hülfe der Hitze in das Feisch, verursachen eine große Trennung seines Zusammenhanges, und erweichen dessen Fäserchen sehr, daher auch das Fleisch durch das Dämpfen ungemein saftig und schmackhaft wird. Die Gewalt der Hitze und der Dünste in einem verschloßnen Gefäße ist so groß, daß man so gar Knochen darin weich machen kann, wie die Versuche mit der papinianischen Maschine erweisen. Es ist also leicht zu erachten, wie sehr man dem Fleische zusetze, wenn man es dämpfet: Ein großer Theil seines Fettes, alle Brühe, der Dunst und die meiste Gallerte wird mit Gewalt aufgelöset, aus dem Fleische heraus getrieben, und in die kräftige Brühe gemischet, da unterdessen das Fleisch mehrentheils so weich gekocht und ausgemärgelt ist, daß man nichts, als die trocknen Fäserchen davon, in der guten Brühe übrig behält. Man darf nicht glauben, daß deshalb die Brühe von gedämpftem Fleische viel nahrhafter wäre, als eine andere gut gekochte Fleischbrühe. Die Gallerte, welche sie kleberig macht, das Fett, welches darin fließt, und der feine flüchtige Dunst, welcher sie schmackhafter macht, alle diese Dinge thun weniger zur Ernährung des menschlichen Körpers, als man sich einbildet. Eine solche gedämpfte Speise heißt Fr. Etuvée.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöschen ein Löschnäpfchen, und so fern man in den Kirchen dazu ein an einem Stabe befestigtes Horn gebraucht, ein Dampf-Horn, Löschhorn, Lichthorn, Lichthütchen, Fr. Eteignoir.

Dämpfig, wird von Pferden gesagt, die mit dem Dampfe, d. i. der Engbrüstigkeit, behaftet sind. S. **Dampf.**

Dämpfigkeit, siehe eben daselbst.

Dängeln, siehe **Dengeln.**

Dänische Acker-Academie. Von dieser vom würdigen Hrn. Probst Lüders, (dessen Bildniß dem XI Bande gegenwärtigen Werkes zur Zierde gereichen wird) zu Glücks-

Glücksburg gestifteten Acker-Academie, welche im Jahre 1762 die königl. Bestätigung erhielt, findet man in folgenden Schriften hinlängliche Nachricht:

Kurze Nachricht von der General-Versammlung der Dänischen Acker-Academie, die den 13. Jul. 1762 auf Glücksburg gehalten worden, abgefasset von einem Mitgliede derselben, (Hrn. P. E. Lüders) Flensb. 1762, 4. 1 B. st. auch im 94 St. der Hamb. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1762, S. 766—771, und im 18 St. des *Alton. gel. Merc.* a. d. J. 1763, S. 159, f.

Eb. Dess. Abriß von seinem gemachten Plan zur Verbesserung des Ackerbaues, von dessen ausgestandenen Schicksalen, und von der durch seine Bemühungen aufgerichteten Königl Dänischen Academie, in einem Schreiben an Hrn. D. Jo. Ulr. Pauli, st. in Pauli gemeinnütz. *Correspondence*, I Th. 16 St. v. 28 May 1766, S. 123—128.

Eb. Dess. Nachricht von seiner im Ackerwesen erlangten Erfahrung, st. eb. dass. 36 und 37 St. S. 281—295.

Eb. Dess. Auszug des Protocolls von der Versammlung der Königl. Dänischen Acker-Academie, gehalten zu Glücksburg, d. 14 Jul. 1766, st. eb. das. 38 und 39 St. S. 301—306.

Die Königl. Dänische Acker-Academie, wie sie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck am Stiftungstage d. 13 Jul 1762 entworfen worden, nunmehr ans Licht gestellet von einem Mitgliede derselben. Flensb. 1763, 4. 19 B.

Erzählungen und Geschichte der Königl. Dänischen Acker-Academie, bis auf den Schluß des 1766sten Jahres. Flensb. 1767, 4. 9 B.

Dänische Handlungs-Compagnie, vermittelst deren sich die dänische Handlung und Schifffahrt, seit 160 Jahren in alle Theile der Welt ausgebreitet hat, sind jetzt: 1. Die asiatische oder ostindische Compagnie, welche die älteste und vornehmste ist; siehe **Ostindische Compagnie in Dänemark.**

2. Die afrikanische Handlungsgesellschaft, welche erst 1755 bestätiget wurde, und eine geraume Zeit lang aus 500 Actien, jede zu 500 Rthlr. bestand. In der Mitte des 1766 Jahres aber hat diese Compagnie eine etwas andere Einrichtung bekommen, indem der Fond von 130000 Rthlr. in 130 Actien, jede zu 1000 Rthlr., vertheilt, und der Compagnie durch eine königl. Octroy v. 9. Sept. viele beträchtliche Freyheiten ertheilet wurden.

3. Die 1747 gestiftete königl. octroyrte allgemeine Handelscompagnie, deren Hauptzweck ist, die Waaren der

der an der Ost-See gelegenen Länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat zugleich ein ausschließendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den dasigen Wallfischfang, und führt die Negern aus Guinea nach den königlichen Inseln in Amerika. Sie besteht aus 1000 Actien, deren jede anfänglich auf 300, im J. 1757 aber auf 500 Rthlr. gesetzt wurde. Unter ihrer Aufsicht steht auch der Handel nach der Levante, zu dessen Beförderung 500 Actien, jede von 500 Rthlr., errichtet wurden. Sonst befindet sich auch zu Kopenhagen,

4. eine octroyrte Seeassecuranzcompagnie, deren Gewinn von 9 bis 10 gestiegen ist.

Von den ehemahligen, nunmehr aber aufgehobenen westindischen und guineischen, isländischen und grönländischen Compagnien, werde ich an andern Orten handeln.

Dänische Handschuhe, siehe unter **Handschuh**.

Dänische Jagd-Tücher, siehe unter **Jagd-Zeug**.

Dänisches Indigenat-Recht, siehe **Incolat- und Indigenat-Recht**.

Däumling. 1. Im gemeinen Leben, ein aus einem Handschuhe ausgeschnittener Daumen, imgleichen ein jeder Ueberzug über einen beschädigten Daumen; Niedersf. **Dümeling**.

2. In dem Berg- und Mühlenbau, kleine Hölzer an den Pochstämpeln, vermittelst deren die Daumen oder Heb-Arme an der Daumenwelle die Stämpel in die Höhe heben.

In einigen Gegenden werden auch die Kämme eines Kamm-Rades Däumlinge genannt.

Däzen, Decem; siehe **Zehend**.

Daffent, Daffet; siehe **Taffet**.

Dagering, siehe **Dämmerung**.

Dagger, **Daggert**, s. Th. V, S. 261, und unter **Juchten**.

Dague, siehe **Dolch**. **Messer**. (**Schwing**-)

Dagues, das erste Gehörn eines zweyjährigen Hirsches; siehe **Spieß**.

Daguet, Spießhirsch; s. eben daselbst.

Dahlbord, in dem Schiffbau, die Lehne an der Gallerie; ingleichen das Aeusserste an der Schiffsverkleidung, die oberste Einfassung des Schiffes, welche das Verdeck umgibt; das Plattbord; aus dem Niders. und Holländ. daal, niedrig, unten.

Dahl-Leitel-Röhren, siehe unter **Drachen Köpfe.**

Dahle, siehe **Dohle.**

Daim, Daine; siehe **Damhirsch.**

Daintiers, siehe **Hirsch Hoden.**

Dais, siehe unter **Himmel.**

Dalepon, heißt, bey den französischen Blumisten, eine ziegelfarbige Tulpe, deren Grundfarbe schwarz ist.

Dalon, siehe **Speygatt.**

Dalwitzer Bier, siehe Th. V, S. 28.

Damas, siehe **Damast.**

Damascener Dieses Wort ist von dem Nahmen der Stadt Damascus in Syrien abgeleitet, und wird verschiedenen Hauptwörtern vorgesetzt, den Ort ihres Ursprunges anzudeuten, wie nachstehende Artikel besagen.

Damascener Arbeit, die Bearbeitung des Eisens und Stahles auf türkische Art, da man demselben nicht nur eine besondere Härte, sondern auch eine flammige Gestalt zu geben, und goldene und silberne Figuren in dasselbe einzulegen weiß, welche Kunst durch die Kreutzzüge aus Damascus in Europa bekannt worden ist. Das auf solche Art zubereitete Eisen und Stahl, werden **Damascener Eisen und Stahl**, Fer ou Acier de Damas, oder Acier damasquine; die aus solchem Stahle verfertigten Degen- und Säbelklingen, **Damascener Klingen**; das Eisen oder den Stahl flammig ätzen, auch mit Gold und Silber auslegen, **damascieren**, Fr. damasquiner, und die Verfertigung solcher Arbeit, ingleichen die flammige Gestalt, welche in solche Arbeit eingeätzet wird, die **Damascierung**, Fr. Damasquinerie, Damasquinure, genannt.

Der eigentliche **Damascener**, oder von den Türken zu Damascus zugerichtete **Stahl** ist überaus fein und hart, und doch nicht so spröde, daß er springe, sondern Hieb, Schuß und die härteste Materie thut ihm nichts. Mit den davon gemachten Säbeln, Degen, Hirschfängern, Messern, und andern Sachen, kann man in Eisen ohne Scharten hauen, schneiden und graben; ja, man kann Gold und Silber darauf, wie auf einem Probiersteine, streichen. Die aus selbigem gemachten Flinten, Stutzer und Pistolenläufe, ziehen und schießen die Kugeln und das Schrot sehr zusammen. Die daraus verfertigten Küraße sind leichter, als die andern, und schußfrey. Es kann auch darauf schöne flammige Aetzung angebracht, und ihnen dabey ein schönes Wasser gegeben werden. Es ist endlich auch das echte damascener Eisen parfümirt, und riecht schön. Da nun insonderheit die **damascener Klingen**, (Fr. Lame d'epée damasquinée) wegen ihrer unvergleichlichen Härte sehr hoch gehalten wurden: so fingen unsere Stahl- und Eisen-Fabrikanten in Deutschland an, da es uns an vielen Orten nicht an dem schönsten Eisen und Stahle gebricht, der Sache nachzuforschen, und selbst die Kunst zu erfinden. Ein geschickter Klingenschmid zu Solingen, im Herzogthume Berg, Peter Simmelpuß, war so glücklich, endlich dieses Damascener Eisen vollkommen nachzumachen, und daraus die schönsten Klingen, Flintenläufe und Küraße zu verfertigen; und daher trifft man nunmehr in Solingen das schönste Damascener Eisen an. Auch hat man es zu Carlsbad, in Böhmen, in der Damascener Arbeit weit gebracht.

Die türkischen Säbel haben unten an der Klinge einen halben Mond, oder auch Sonne, Mond und Sterne; sind an der Spitze breit, nicht sehr lang, schwer in der Faust, von dickem Rücken, und kurzer Angel, weil ihr Griff zwo Schalen von Holze, Elfenbein rc. hat. Sie haben keinen Handbügel, sondern zwo Federn, die im Mundstücke einschließen. Die Klingen sind nicht biegsam, weil sie nur zum Hiebe gemacht sind, und sie er-

halten ihre Unbiegsamkeit, wie man vorzugeben pflegt, nich
davon, daß man sie wohl gehärtet hat, sondern vielmehr von ih
rer Dicke selbst; und vermöge dieser dicken Fläche sind sie ge
geschickt, eiserne Nägel ohne Scharten zu zerhauen. In der
That muß man ihre geringe Brüchigkeit, ihr steifes Wesen, ihre
Dauer, und alle ihre vorzügliche Eigenschaften, gerade umge
kehrt von ihrer schwachen Härtung herleiten; denn sie bleiben
nach dem Abschleifen, wenn man sie biegt, krumm. Besonders
unterscheiden sich unter den türkischen Säbelklingen die von Da
mascus mit ihren flammigen Verzierungen, welche bald nach
der Länge, bald nach der Quere, die Klinge durchlaufen, und
aus krausen Wellen, oft wie an gewässerten Seidenzeugen, be
stehen. Man hält sie für desto schöner, je kürzer diese Adern
sind, welche nicht bloß in der obern Fläche stecken, sondern durch
weg fortlaufen. Man kann indessen diese Adern zwar abschlei
fen; weil sie aber in die ganze Masse des Stahles gleichsam ein
eingewirkt sind, so lassen sie sich auch durch Aetzwasser wieder
zum Vorschein bringen. In Solingen und andern Orten pflegt
man diese Damascierung nur auf der Oberfläche der Säbel an
zubringen, und, wie ich nachher zeigen werde, mit Vitriol und
Kalk Wellen zu ziehen, welche aber den türkischen ganz unähn
lich sind, weil sie gar zu regulär gewässert, bläulich, und zu
dicht angebracht werden; wie denn auch diese Verfälschung ver
geht, so bald der Rost die Klinge zu benagen anfängt, und man
sie schleifen und polieren muß. Man wählt dabey überdem
nur leichte Säbelklingen zum Damascieren, da der Türken
ihre hingegen schwer und dick sind.

Man hat über die Ursachen der ungemeinen Härte der tür
kischen Säbelklingen bisher eine Muthmaßung gehabt, welche
von der Wahrscheinlichkeit nicht sehr weit entfernt zu seyn schien.
Es stellt sich nähmlich der berühmte Stahl vor, daß die Damas
cener Klingen halb aus Stahl und halb aus Eisen gemacht wür
den, indem man in der Türkey Eisen und Stahl glühend zusam
men winde, und nach allerley Richtungen durch einander schweiße;
wenigstens entständen, wenn man mit Stahl und Eisen also ver
führe, eben also geschlängelte Adern und Flammen, welche völ
lig das Ansehen einer Damascierung hätten. Man kann sich
freylich wohl vorstellen, daß diese Vermischung des Stahles den
Mangel der Zerbrechlichkeit, worauf vornehmlich die Ehre von
Damascus ankommt, begreiflich mache; es kann nähmlich der
also mit Eisen durchschweißte Stahl dem beygemischten Eisen ei
nen Theil seiner Härte mit abgeben. Wenn man nun seine Ver
muthungen noch etwas weiter treibt, so kann man sich auch noch

n vortreffliches Härtewasser vorstellen, worin sie ihre Klingen blöschen, wodurch Stahl und Eisen einen gleichen Grad der Härtung bekommen, um zu türkischen Klingen zu werden. Herr . Justi schlägt daher das öftere Untereinanderschweißen des Stahles dazu vor, indem dieses viel dazu beytragen müßte, die Sprödigkeit des Stahles zu mindern, und das beygemischte Eisen zu durchstählen.

Es läßt sich aber hiergegen folgendes einwenden. Wenn es n dem ist, daß die Türken Eisen und Stahl oft zusammen schweißen: so bleibt noch immer die Bedenklichkeit übrig, daß n diesen Klingen eine Stelle Eisen, und die andere Stahl seyn muß. Dieses aber streitet wieder die Erfahrung an ihren Säbeln, ob sich gleich die Farbe der schwarzen und weißlichen Flammen dadurch erklären liesse; dnen es haut sich keine einzige Stelle schartig. Diese Ungleichheit in dem Grade der Härte, welche Eisen und Stahl unterscheidet, würde beyde Metalle in der Härte noch mehr ungleich machen. Es muß daher wohl eine andere Ursache von der Härte und Unzerbrechlichkeit dieser flammigen und ungeflammten Säbel vorhanden seyn. Die Türken haben keine Stahlhütten, wie die Europäer, sondern sie sehen sich genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn, und andern Gegenden, aufzukaufen. Diesen im Feuer schon zum zweyten Mahl erweichten und abgelassenen oder wenigstens ungehärteten Stahl schweißen sie, aus Noth, aus einer Menge ungleich reifer Stücke zusammen, davon die noch unreinen Adern sich mit den bessern vermischen, und die gebrochenen Wasserwogen vorstellen, welche, bald der Länge, bald der Quere nach, in der Klinge fortlaufen. Man kann sich also vorstellen, daß diese Klingen beynahe aus so vielen Stücken alten Stahles bestehen, als sich Adern zeigen; und man weiß, daß ein öfteres Ausschmieden und Schweißen, oder eine Menge Stücke Stahl, das Zerspringen besser verhindern, als wenn eine Sache aus einem einzigen Stücke Stahl gemacht wird.

Was die große Härte der Damascener Säbel betrifft, die sie nicht biegen und schartig werden läßt, ferner ihre ausnehmende Geschmeidigkeit, die sie nicht im Hiebe auf Eisen zerspringen läßt: so habe ich mich bereits über diesen Punct erklärt. Nähmlich, sie sind ganz und gar ohne Härtung, weil sie, dünn geschliffen, krumm stehen bleiben; und eben deswegen macht man sie dick und schwer, um mit Nachdruck niederzufallen, steif zu bleiben und einzudringen. Indessen müssen sie ihren Klingen doch zuletzt eine durchgängige Härte geben. Man erzählt, daß sie die

Klingen neun Mahl glühend machen, und in frischem Gänsenblute ablöschen. Andere behaupten, daß sie dieselben in einer kalten Zugluft härten, oder bey ihren Feueressen in den kalten Windtrichter stecken. Mich dünkt aber, daß diese Erkältung nicht schnell genug, und bis zur Mitte der glühenden Klinge nicht tief genug durchdringen werde, sondern nur die Oberfläche zusammenziehen müsse. Durch allmähliches Ablöschen aber wird kein Stahl recht hart.

Der so genannte Damast, oder die flammige Aetzung wird in Europa den Klingen folgender Gestalt gegeben. Man reibet die vorher wohlpolierte Klinge mit Kalkmehl ab, nimmt nachher mit Wasser vermischten Kalk, reibet solchen auf der Hand wohl unter einander, berührt darauf die Klinge hin und wieder Flecken- und Flammen-weise, dünn und dicker, damit, und läßt endlich alles an dem Feuer, oder an der Sonne, trocken werden. Hierauf läßt man Vitriol in Wasser auflösen, und streichet selbiges darüber. Wo nun gar kein Kalk, oder nur sehr dünn, hingekommen ist, da wird es schwarz, stark und schwach. Nach einer kleinen Weile wäscht man alles mit Wasser sauber ab: so ist das Damascieren geschehen. Man kann auch das ausgegangene Wasser wieder sichtbar machen, wenn man die Klinge mit Schmergelpulver und Oehl polieret, im Kalke wieder abreibet, hernach aber Citronensaft nimmt, und Schusterschwärze, welche aus Vitriol gemacht ist, darunter mischet, und die Klinge damit über und über benetzet, da denn die Flecken wieder hervor kommen.

Das Parfümiren geschieht auf folgende Weise. Man nimmt 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Bisam, 4 Gran unverfälschten Zibeth, reibet es mit Zuckercand in einem gläsernen Mörser wohl unter einander ab, und thut hernach von dem ausgepreßten Behen-Oehl darzu, vermischet es wohl, und hält die Klinge über ein gelindes Kohlfeuer, so nicht rauchet noch stinkt, damit sie wohl erhitze. Alsdann trägt man mit einem

Schwam-

Schwamme die erwähnte Mixtur auf, und zwar nur ein einziges Mahl: so bleibt der Geruch beständig darin.

Einige erfordern auch noch zur Damascener Arbeit das Aus- und Einlegen mit Gold und Silber. In dieser Absicht schneidet man mit einem Feilenmesser, womit man sonst die kleinen Feilen schneidet, die Figuren in das Eisen, welches man damascieren will, und klopfet hernach in das eingeschnittene einen Gold- und Silber-Draht, arbeitet die Ränderchen der Ritze etwas über den Draht, verschneidet und vergleicht alles sauber; wiewohl man diese Arbeit auch durch Aetzen verrichten kann.

Auf die bisher beschriebene Art wird nicht allein der Stahl damasciert, sondern auch von vielen deutschen und französischen Schwertfegern, Schlössern, Sporern, Waffenschmieden, und andern Eisen- und Stahlarbeitern, allerley künstliche Arbeit an Degenklingen, Degengefäßen rc., wie auch ganze Kürasse und Harnische, daraus gemacht. Man kann auch alte damascener Klingen sehr wohl brauchen, allerley andere Eisen und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich lassen sich die Plättmühlen, zum Gold- und Silberdraht-Plätten, davon vortrefflich machen; nur muß man behutsam damit umgehen; denn allzu große Hitze macht es ganz brüchig, wenn es kalt wird; daher muß es allmählich heiß, und nur so glühend werden, daß es zur Goldfarbe komme. Man muß auch das Feuer nicht auf Asche, sondern auf gekochten und mit Wasser abgelöschten Gyps, machen; sonst wird es im Schmieden voller Bläschen, springt ab, und wird Hammerschlag.

Das **Damascieren der Flinten- Pistolen- und Büchsenläufe**, geschieht folgender Maßen. Gewöhnlich nimmt der Rohrschmid auf den Fabriken zu den Platinen eines solchen Laufes zugleich graues (hartes) und weißes (weiches) Eisen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieser Metalle nach der Länge zusammen, und windet sie nach dem Zusammenschweißen. Das gewundene

dene Stück Metall schmiedet er wieder platt, schlägt es zusammen, windet es von neuem, und wiederhohlt diese Arbeit einige Mahl, ehe er daraus eine Platine schmiedet. Diese wird endlich, wie alle übrige Platinen zusammen geschweißt, und in ein Rohr verwandelt. Weit feiner aber ist die Damascierung, oder, mit dem Büchsenmacher zu reden, der Damast, wenn das ganze Rohr aus aufgewickeltem Drahte zusammen geschweißt ist. Man nimmt nähmlich einen alten Flintenlauf, und umwickelt ihn, etwa nach der halben länge des künftigen damascierten Rohres, mit feinem ausgeglüheten Drahte; denn die Verwickelung dehnt sich, wie leicht zu erachten ist, bey dem Zusammenschweißen aus. Auf jede lage werden, nach der länge, einige stärkere Enden Draht gelegt, damit die lagen nicht aus einander fallen. Eine Person wickelt den Draht um den Dorn, und eine andre staucht ihn mit einem Stämpel gegen den Dorn fest an. Diese Arbeit wird so lange fortgesetzt, bis der umgewickelte Dorn mit dem Drahte etwa so dick ist, als der Schenkel eines ausgewachsenen Mannes. Alsdann übergibt man die Verwickelung des Drahtes einem geschickten Rohr-Schmiede auf der Gewehrfabrik, der den Draht bis zur Schweißhitze bringt, und ihn erst auf einem starken, zuletzt aber auf einem calibermäßigen Dorne zusammen schweißt. Der Draht muß aber wenigstens zwanzig Mahl in die Gluth gebracht werden, ehe er sich völlig zusammen schweißen läßt. Die geringste Damascierung entsteht alsdann, wenn man um einen schwachen lauf, der eine Hülse heißt, Draht wickelt, oder um denselben eine dünne Platine von der ersten Damascierung schlägt, und beydes auf dem Rohre anschweißt. Allein, die Adern des damascierten Rohres fallen erst alsdann in die Augen, wenn das Rohr gebeitzet ist. Man bedeckt es daher in einem hölzernen Troge völlig mit Essig, Vitriol, verfaulten Citronen, und Scheidewasser, und läßt es in dieser Beitze so lange stehen, bis sich die Adern zeigen. Das

Eisen

Eisen läuft aber in der Beitze roth an, und daher muß man es abwaschen, wenn sich die Adern zeigen sollen.

Es gibt zwar noch eine Damascierung; sie verschwindet aber beym Gebrauch des Rohres völlig wieder, und verdient daher kaum genannt zu werden. Das Rohr wird mit Wachs überzogen, und die Adern werden mit dem Grabstichel auf dem Rohre ausgegraben. Die gedachte Beitze dringt in die gravirten Züge ein, und vertieft sie. Das Rohr wird schon vor dem Beitzen völlig poliert.

Damascener Eisen und Stahl, s. den vorhergehenden Artikel.

Damascener Pflaumen, siehe unter **Pflaumbaum**.

Damascener Rose, siehe unter **Rose**.

Damascener Traube, siehe unter **Weinstock**.

Damascieren, **damasciert**, **Damascierung**; siehe oben, S. 642.

Damasine, heißt, bey den Blumisten, eine sehr schöne fleischfarbige und weiße Anemone, mit sehr reinen Streifen.

Damask, siehe **Damast**.

Damasonium, siehe Arnica.

Damasquette, eine Art venetianischer Damast; siehe unter **Damast**.

Damasquin, ein Gewicht; siehe **Rotte**.

Damasquiner, Damasquinerie; s. **Damascener Arbeit**.

Damassé, siehe **Damassirt**, und Damastleinwand unter **Damast**.

Damassin, eine Art Franzdamast; s. unter **Damast**.

Damassirt, nach Damastart gemacht, Fr. damassé, wird von einer nach Art der Damaste zugerichteten Leinwand gesagt, wenn dieselbe Blumen, Landschaften und andere dergleichen Dinge vorstellet. Wenn man aber von einem seidenen Zeuge sagt, daß er **damassirt**, oder auf Damastart gemacht, sey: so versteht man eine solche Art von Zeugen darunter, die auf der einen Seite wie Damast aussieht, und auf der umgekehrten ganz gleich ist.

Auf Damastart verarbeitetes wollenes oder leinenes Zeug, heißt Fr. Damassure.

Damast, (im Oberd. **Damask**) L. Pannus damascenus, Fr. Damas, heißt überhaupt ein Gewebe, oder eine künstliche Zeugweberarbeit, nach damascener Art. Anfänglich webte man nur die Fäden schlecht in das Kreutz, vermittelst des auf einerley Art in einander geflochtenen oder geschossenen und gezogenen Aufzuges und Einschlages; hernach aber hat man allerley Veränderungen gelernt, und Leisten, Aeuglein, Linien etc. hinein gebracht. Wie denn die Alexandriner sonderlich gestreifte und durchgezogene Webezeuge mit ihren schönen ägyptischen leinenen Fäden, vorher aber schon die Babylonier, Bilder und Blumen in das Gewebe von Seiden und Leinen zu weben, erfunden haben sollen; bis endlich insonderheit zu Damascus eine Art seidenes Gewebe erdacht wurde, wovon der Grund ein glänzender und geschlungener Satin- oder Atlaßboden ist, in demselben aber Blumen und Ranken, vermittelst gezogener Arbeit, und etwas über den Grund erhaben, eingewirket worden. Daher denn auch diejenige Seite des Damastes, auf welcher die Blumen und Ranken erhaben, und auf Atlaßart zu sehen sind, die rechte, die andere aber die umgekehrte Seite ist. Und dieses ist also derjenige Zeug, welcher von dem Orte seines Ursprunges, nähmlich von Damascus, **Damast** genennet wird. Jetzt macht man solchen sehr häufig aus leinenem und wollenem Garne nach. Folglich hat man jetzt dreyerley Sorten Damast, nähmlich seidenen, leinenen und wollenen.

Der **seidene Damast**, welcher, vorgedachter Massen, am ersten diesen Nahmen bekommen hat, und also der eigentliche Damast ist, heißt ein seidener Zeug, mit allerley artigen Blumenzügen und Ranken. Er hat einen Atlaßgrund, und unterscheidet sich hierdurch hauptsächlich von den Stoffen, die einen Grosdetours- ähnlichen Grund haben. Man hat die seidenen

nen Damaste sowohl einfarbig, als vielfarbig; doch sind die einfarbigen die gewöhnlichsten. Zu den Blumen und Ranken wird, statt der abgesottenen Seide, oft auch gezwirnte genommen. Er ist ¾ Elle breit, und jedes Stück wird 60 bis 100 Ellen lang gewebet.

Die schönsten seidenen Damaste werden in Italien, sonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertiget. In Venedig bereitet man eine Art mit goldenen und silbernen, oder lebendig seidenen Blumen, welche **Damasquette** genennet wird.

Eine Beschreibung des Damastmachens zu Venedig, nebst der Abbildung einer Mange, deren man sich daselbst zum Plattmachen des Goldes, oder zum Appretiren der Damaste, bedienet, findet man in Flachat Untersuchungen zur Beförder. der Handlung, Künste, Handwerker, nach der deutschen Uebersetz. Hamb. und Leipz. 1767, 8. S. 111—118.

Von dem italiänischen Damaste geht viel nach Rußland, und kommt von dannen auch viel russischer, und persischer Damast, wieder heraus, der aber bey weitem nicht so schön von Farbe und Faßon, als der italiänische, ist.

In Frankreich, sonderlich zu Lyon und Tours, werden sehr viele Sorten Damast, mit gestickten Figuren und Blumen, oder auch brochirt gewebet. Der Franz- oder auch so genannte **Meubles-Damast**, Fr. Damas pour meubles, (zum Unterschiede von dem Kleider-Damaste, Fr. Damas pour robes,) wird gemeiniglich zu Tapeten, Fenster- und Bettvorhängen, Stuhlbeschlägen, u. s. f. gebraucht. Man hat unter andern auch einen dreyfarbigen. Die so genannten **Damassins**, haben, nach Art der venetianischen Damasquettes, goldene und silberne Blumen, und sollen nach dem königl. Reglement von 1667, $\frac{11}{24}$ Elle breit, über das Kreutz gewirkt, auch von guter, feiner und wohl zugerichteter, nicht aber roher Seide verfertiget werden. Der so genannte Damas cafard, oder **halbseidene (falsche) Damast**, ahmet den wahren Damast nach; nur daß der Einschlag desselben von

Floretseide, Haaren, leinenem Garne, Wolle oder Baumwolle, ist.

Einige davon haben den Aufzug von Seide oder Floretseide, und den Einschlag von Garn; andere aber sind ganz von Garn, sowohl im Einschlage als Aufzuge; und noch andere sind ganz von Wolle. Die Stücke davon sind insgemein von dreyerley Breite, nähmlich: ½ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, ½ Elle voll, und ½ Elle und $\frac{1}{16}$.

Der holländische Damast, kommt, wie der französische, dem italiänischen an Schwere und Güte der Arbeit nicht bey. Er hat in den Figuren einen versteckten Gros-detours- oder Taffet-Grund.

England producirt gleichfalls viele Damaste in seinen Seidenmanufacturen, welche den holländischen und französischen an Güte allemahl gleich sind.

Deutschland hat diese Manufactur zu Berlin, Hamburg, Leipzig, Wien, und in andern Städten, in eben so großen Flor gebracht, als seine Nachbarn.

Die indianischen, persischen und chinesischen Damaste, erreichen weder in der Arbeit, noch in der Farben, die Güte des europäischen Damastes; unterdessen gehen sie doch, als Meublesdamaste, sehr stark nach Europa, theils zu Schiffe nach England und Holland, unter dem Nahmen indianischer Damaste, theils durch die Karawanen zu Lande nach Rußland, von dannen sie unter der Benennung des moscovitischen Damastes bis nach Deutschland kommen, ungeachtet in Rußland gar kein Damast gearbeitet wird. Dieser moscovitische oder vielmehr chinesische Damast, ist ungleich breiter als der europäische, und dennoch wohlfeiler, daher er auch starken Abgang findet.

Die Damaste, womit zu Amsterdam am meisten gehandelt wird, sind die indianischen, holländischen und italiänischen, sonderlich von Lucca; wovon die indianischen mehrentheils zu 30 bis 50 Gulden das Stück, nach Abzug 1 pro Cent; die holländischen zu 50 bis 70 Stüver die Elle, nach Abzug 2 p. C. und die italiänischen, zu 8 bis 9 Stüv. Grot die Elle, auf 18 Monathe Rabat, und nach Abzug 1 pro Cent gegen bare Bezahlung, verkaufet werden.

Der meiste seidene Damast wird von dem Frauenzimmer zur Kleidung verbraucht. Weil derselbe zuweilen Flecken und trübe Stellen zu bekommen pflegt, so hat man ein Mittel ersonnen, solchen wieder herzustellen, als ob er neu gewebet wäre. Man nimmt nähmlich Regen= oder Schneewasser, die Hälfte von einer Ochsengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäscht ihn damit; nimmt sodann einen löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey, und schmiert ihn damit; alsdann wird er gemanget, damit er seinen vorigen Glanz wieder bekomme, ohne daß ihm von der Farbe etwas entgangen ist.

Andere nehmen für 3 Pfenn. Traganth, welchen sie in Wasser weichen lassen; machen das Wasser ganz dünn, und werfen in 2 Maß Wasser 1 Loth weißen Zucker, ziehen die Zeuge dadurch, bis sie rein sind, und hängen sie zum Trocknen auf. Wenn die Zeuge trocken geworden sind, werden sie zwischen einem Tuche gemanget, oder gebügelt, aber nicht gar heiß, weil sonst die Farbe verschießt.

Damast=Bände zu machen, und auch darauf zu vergolden, ist eine Arbeit der Buchbinder. Weil der Damast nicht so dünn, wie Taffet ist, so hat man das Durchschlagen nicht so leicht zu befürchten; daher hierzu reiner, von allem Unrathe gesäuberter, etwas dicker, und nicht zu warmer Leim genommen, ja der Taffet mit Papier gefüttert wird: bey dem Damaste aber ist so große Behutsamkeit nicht, und auch kein Füttern nöthig. Der Rücken und die Decken werden mit Leim bestrichen, und alsdann der Damast darauf geleget, gelinde herüber gezogen, und probiret, ob das Buch, ohne daß sich der Damast zurück zieht, zugehe. Die Presse muß auch nicht eher dazu kommen, als bis der Leim trocken ist. Bey dem Vergolden muß die Anfeuchtung vermieden werden. Man stößt reinen Mastix, so fein wie Mehl, und thut ihn in ein Tüchlein, daß man damit stäuben kann. Wenn der Damast überzogen ist, und eine Weile gelegen hat, überstäubet man ihn da, wo man ihn vergolden will, trägt sodann auf, und stämpelt es, aber nicht warm.

Das Damastmachen, findet man beschrieben, in:

Hallens Werkstäte der heutigen Künste, II Band. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 49.

Jacob.

Jacobssons Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland IV B. Berl. 1776 8. S. 3—21.

Sprengels Handwerke und Künste, XIV Samml. Berl. 1776 8. S. 551—556.

Der **leinene Damast**, **figurirte** oder **Damast-Leinwand**, Fr. Damassé, Petite Venise, ist eine Nachahmung des vorher beschriebenen seidenen Damastes, von leinenem Garne, und wird insonderheit zu Tafel- oder Tischzeuge, Bett-Ueberzügen, Handtüchern ꝛc. gebraucht. Man wirket heut zu Tage alles in den leinenen Damast, was nur verlanget wird. Die gewöhnlichsten Muster sind Wapen, verzogene Rahmen, Landschaften, Jagd- und Küchen-Historien, Blumenkörbe, Ranken, Sterne, Bilder in Lebensgröße, der Neptuns-Wagen mit seinen Begleiterinnen und Fischen, u. a. m. Dieser Damast erhält seine Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, welche die Figur machen sollen, in jeder Stelle des Damastes in die Höhe gezogen werden; daher nennt man diese Arbeit auch **gezogene Arbeit**. Der Damast ist entweder ganz weiß, oder bunt. Bey jenem heißt auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlaß, und die weißschielende Blume des Einschlages liegt tiefer, indessen daß sich auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlassen erscheinen, und der Grund weiß aussieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen, und dem schiefen Blicke zweyerley schielende Farben vorspiegeln. Der bunte ist entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches Graue von ungebleichtem Garne eingeschossen ist. Beyde Sorten werden mehrentheils nur zu Bettzeuge verbraucht, zumahl, da man sie nicht bleichen darf. Die blauen Bett-Ueberzüge bekommen vor dem Einschusse ihren blauen Grund, und die Kette färbt ihre Blumen weiß. Der buntgeblümte Atlaßdamast kann in allen Farben gemacht werden, und wird gemeiniglich zu Tapezereyen, auch Bettvorhängen gebraucht. Die gewöhnlichsten Farben aber sind: aschgrau, grün, bleumorant, gelb,

gelb, und roth und weiß, auch gelb in gelb. Wer gezogene Zeuge bestellt, liefert dazu so viel Garn, als nöthig ist, und wählet sich ein Muster, worunter die Wapen, Blumenkörbe und verzogene Rahmen die mühsamsten und theuersten sind. Fünf Stücke Garn (das Stück von 20 Fitzen, und die Fitze von 40 vierelligen Haspel-Fäden,) geben überhaupt 1 Elle Damast. Ein ganzes Tafelzeug oder Tischgedecke, besteht aus einem Tafeltuche, und einem oder mehrern Dutzenden Servietten; es muß aber in den Figuren gehörig mit einander überein stimmen. Der Damast zu gewöhnlichen Tischtüchern ist 1¼ Elle breit; und die Tischtücher selbst werden aus diesem Damaste in zwey Blätter geschnitten, die nach der länge vermittelst einer Naht vereiniget werden. Man macht den Damast aber auch von einer so großen Breite, daß die größten Tafeln damit bedecket werden können, ohne daß das Tafeltuch eine Naht bekommt. Gewöhnliche Servietten sind 1¼ Elle ins Gevierte groß; die größten werden aber 1½ E. lang, und 1¼ E. breit gewebet. Die Tischtücher sowohl, als die Servietten, erhalten insgemein eine Kante.

Am allerfeinsten macht man den leinenen Damast in Holland, in Flandern, in Schlesien, und vornehmlich in der Oberlausitz.

In Schlesien fand man von damastenen Tafelzeugen sonst ordentlich nur Stücke von einem Tafeltuche und 12 Servietten, 10 Viertel bis 3 Ellen breit, zu 16 bis 30 Rthlr. auch noch höher; imgleichen Servietten-Ballen, welche gemeiniglich 3 Dutzend Servietten hielten, und, nach Beschaffenheit der Feine, 6 bis 12 und noch mehr Thaler kosteten. Nunmehr aber werden hin und wieder in Schlesien, und besonders zu Greifenberg, schon Tafeltücher, von 6 und mehr Ellen breit, gearbeitet.

Die Fabrikanten dieser Waaren nennen sich **Damastweber** oder **Damastzieher**, und haben hauptsächlich in der Oberlausitz in den nahe bey Zittau gelegenen Dörfern ihren Sitz; besonders ist das Dorf Großschönau ein rechter Sammelplatz von ihnen, wo man sonst über tausend Weberstühle von ihnen gezählet hat. In Ansehung der Tafelzeuge richtet sich zu Zittau der Preis nach

den drey Sorten des allerfeinsten, mittelfeinen und gemeinen. Von Tafeltüchern, welche nach der Elle verkauft werden, gilt 1 Elle (welche 4 Ellen breit ist) von der allerfeinsten Gattung 2 Thlr.; von der mittelfeinen 1 Thlr. 12 Gr.; und von der gemeinen 1 Thlr. 6 Gr. Conventionsgeld. Es steigen alsdann die Preise nach Proportion der Breite und Feine bis auf 7 Thlr. 18 Gr., 6 und 5 Thaler. Ein Dutzend Servietten, das Stück $\frac{5}{4}$ breit, und $\frac{7}{4}$ lang, gilt, nach vorher genannten drey Gattungen, 14 Thlr., 9 Thlr. 8 Gr., und 7 Thlr. 8 Groschen. Ist das Stück hingegen $\frac{7}{4}$ breit, und $\frac{8}{4}$ lang, so steigen die Preise eines Dutzend Servietten auf 24, 16 und 12 Thaler.

Von holländischen oder flandrischen Tafelzeuge, gilt von der gedoppelt feinen Sorte ein Tafeltuch zu 3 französ. Ellen lang, und $1\frac{7}{8}$ breit, mit 13 Servietten, das Stück 1 Elle lang, und $\frac{3}{4}$ breit, zusammen 72 Livres, ungefähr 19 Thlr. Conventionsgeld. Die superfeine Sorte von eben dieser Breite und Länge gilt nur 62 Livres. Die übrigen Preise von den Gattungen superfein, mittelfein, gemeinen, Rosette, Yeux de perdrix, und Grains d' orge, sind, nach Verminderung der Breite oder Länge, zu 54, 45, 39, imgleichen zu 70, 46 und 40 Livres.

Ausser diesen werden von den Damastwebern, sonderlich in der Oberlausitz, auch schöne Kaffetücher, und zwar theils bloß von leinenem Garne, grau und weiß, theils von leinenem Garne, und englischer Wolle, oder, auch von Seide und leinen, verfertiget, von welcher letztern Art das Stück zuweilen 10 Thaler kostet.

In Berlin ist jetzt nur ein einziger ansässiger Damastweber. Er und seine Professionsgenossen halten sich, seit einiger Zeit, zu dem Gewerke der leinweber. Die lehrbursche dieser Profession lernen 3 Jahre, wenn sie vorher einige Zeit die Arbeit eines Ziehjungen verrichtet haben, und erlegen überdem 40 Rthlr. lehrgeld. Zum Meisterstück verfertiget dieser Professionist 1 Dutzend Servietten, $\frac{5}{4}$ breit, $\frac{6}{4}$ lang, und von gutem Muster.

Das Damastweben findet man beschrieben in:

Hallens Werkstäte, I B. S. 386 — 388.

Jacobssons Schauplatz der Zeugmanufacturen, I B. S. 81 — 117, und IV B. S. 570, f.

Sprengels Handwerke und Künste, XII Samml. S. 363-383.

Der

Der wollene Damast, (auch Töpfer-Damast
ıannt) ist ein geblümter Zeug von wollenem Garne.
an braucht ihn zu Schlafröcken und andern bequemen
eidungen für Frauens- und Mannspersonen. Er wird
England und Deutschland schön verfertigt, und gemei-
lich zu den Calamanken gerechnet, mit denen er auch
Ansehung der Wolle, des Garnes und des Einschla-
, überein kommt. Siehe Th. VII, S 524

ie Verfertigung des wollenen Damastes, findet man in Jacobssons
Schauplatz II B. S. 325, und 441—453, beschrieben.

Leinener Damast zu Tischzeuge, gehört in Verlassenschaf-
, zur Gerade, er sey zugeschnitten oder nicht; seidener und
lener hingegen gehört nur alsdann zur Gerade, wenn er
veiblichen Kleidern zugeschnitten ist.

ast, nennet man auch die flammige Gestalt, welche
ıasciertem Eisen oder Stahle durch äzende Sachen
eilet wird; siehe oben, S. 646.

bock, siehe unter Damhirsch.

, aus dem Franz. Dame, Ital. Dama. Hierunter
teht man zuvörderst eine gnädige Frau, die eine Herr-
ft, ein Edelgut, oder ein Lehn mit der damit verknüpf-
Gerichtbarkeit besitzt; eine Edeldame. Hiernächst ist
uch ein Ehrentitel, der jedem Frauenzimmer von
nde zukommt, insonderheit wenn es verheurathet ist.
ıer wird es als ein Ehrentitel den Stiftsdamen, wie
den Nonnen der Abteyen und einiger Klöster, gegeben.

Im Französischen wird der Titel Dame auch Weibern von
gem Stande beygelegt, aber allemahl mit Hinzusetzung ih-
Nahmens, man möge von ihnen, oder mit ihnen reden.

Die Bedeutungen dieses Wortes im Bret- Karten-
Schachspiele, und im Triquetrac, übergehe ich mit
lschweigen, weil, wie ich bereits einige Mahl an-
gt habe, alles zum Spiel gehörige (das Technologische
enommen,) von dem Bezirke meines Werkes aus-
lossen ist.

Die Benennung Dame kommt auch bey den Galan-
händlern in denen Waaren, welche bloß für Frauen-

zimmer gehören, öfters vor. So nennen sie z. E. ein Dames Ajustement, eine Garnitur zur Kleider-Frisirung, mit Blonden; ein Dames-Equipage, eine Uhr mit dazu gehöriger Kette, ein Etui mit Instrumenten, eine Kette und an den Seiten hängenden Balsam-Büchschen, und eine Tabatiere, welche Stücke alle zusammen von einerley Metall, Stein, Porzellan, und Faßon seyn müssen; Dames-Manschetten.

Beweis, daß das Wort Dame ehedem ein Nahme der Gottheit gewesen, s. im 9 St. der Hannov. Beytr. v. J. 1759. Col. 14.
Was eigentlich eine Dame sey? s. das 46 St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Dame, (Hof-) siehe in H.

Dame, (Die lange) eine Art Birn; s. Th. V, S. 418.

Damen-Kaffe, ein neu-erfundenes Getränk, welches halb von süßen, halb von bittern Mandeln, anstatt der levantischen Kaffebohnen, gemacht wird; siehe Th. I. S. 736.

Damen-Papier, siehe unter Papier.

Damenspielblume, siehe Kibitz-Blume.

Dame, siehe Kamme. (Hand.)

Dame Aubert, eine Sorte Eyerpflaumen; siehe unter Pflaumbaum.

Dame Barbe, (Zuckerbrod à la) s. unter Zuckerbrod.

Dame de la clef, siehe Kammer-Fräulein.

Dame-lopre, siehe Dammläufer.

Dame peinte, siehe unter Nelke.

Damgeiß, siehe in dem folgenden Artikel.

Damhirsch, (bey den hochdeutschen Jägern gemeiniglich Tannhirsch,) L. Dama, Cervus Dama *Linn.* Dorcas, Fr. Daim, eine Art Wildbret, so das Mittel zwischen dem Hirsch- und Rehwildbrete hält, und in England häufig, in Deutschland aber seltener, angetroffen wird. In engerer Bedeutung führt diesen Nahmen nur das männliche Geschlecht dieser Thiere, der Dambock, der zuweilen auch Dämling genannt wird, im Gegensatze der Damgeiß, Damhirschkuh, oder des

Dam-

amthieres, **Damwildes**, Fr. Daine, als der Be- nnungen des weiblichen Geschlechtes dieser Thiere. as Kalb wird **Dämlein, Tannkützle,** oder **Tann- ildkalb,** genannt. Die Damhirsche sowohl als auch amthiere mit Einem Worte oder auch ohne Bestim- ung des Geschlechtes auszudrucken, gebraucht man s Collectivum **Damwildbret.**

Der Damhirsch ist von mittelmäßiger Größe, und n ein ziemliches kleiner, als der Rothhirsch, doch aber el stärker, als ein Rehbock. Ungeachtet sie aber nicht so oß und stark von Leibe werden, als die edeln oder Roth- irsche: so hat doch ein feister Damhirsch oftmahls 250 s 300 Pfund am Gewichte. Die Damhirsche werden enfalls, wie die andern Hirsche, gegen das Thier (Weib- en) gerechnet, stärker und schwerer. Was aber die Far- sowohl des Hirsches, als des Thieres, betrifft, so wird eselbe verschiedentlich angetroffen; denn man findet wei- , schwarze, gelbliche, röthliche, braune, graue und bunte.

Der Damhirsche Brunft ist einen Monath später, s bey den Rothhirschen; nähmlich im October. Er renet auch zur Brunftzeit, aber nicht so stark, wie die othhirsche. Der Hirsch jaget sich auch im Anfange der Brunft ziemlich mit den Thieren herum; doch bringt er as Thier bald zum Stande, und beschlägt es auch nur it etlichen Stößen. Ihre Brunft währet über einen Monath, und das Thier geht 8 Monathe und einige Tage ächtig, wie eine Hindinn, setzt sodann im Junius 1 Kalb, zuweilen 2, auch wohl selten einmahl 3, und säu- et dieselben bis wieder nach der Brunft. Die Wildkäl- er oder das Thier, wofern es nicht zeitig um die Milch ommt, oder der Winter gar zu lange anhält, daß sie ehr Noth leiden müssen, brunften im andern Jahre; sonst ber geschieht es erst im dritten Jahre. Nach dem ersten Jahre setzt das Hirschkalb Spieße auf; nach dem andern Jahre Gabeln, auch wohl 6 bis 8 Enden; nach dem dritten Jahre 8 oder 10 Enden, da denn die Stangen

oben breit zu werden anfangen; nach dem vierten Jahre 10, 12, auch wohl mehr Enden, da die Stangen oben noch etwas breiter werden; nach dem fünften Jahre hat er schon ziemlich breite Schaufeln; denn des Damhirsches Gehörn ist ganz anders proportionirt, als bey den Rothhirschen. Sie bekommen zwar auch wohl zwo Stangen, und unten Rosen, auch gleich darüber Augsprossen, einige auch Eissprüssel; aber, wo die Krone bey den Rothhirschen auf dem Gehörne ist, da wird das Damhirschgehörn ganz breit, theils fast 2 Hände breit, aber nicht dick, und sind bey alten Hirschen die Stangen, über die Hälfte der Länge, breit und dünn, auch viele Enden daran; diese aber sind nicht hoch und lang, sondern ganz kurz. Je besser auch der Hirsch ist, desto besser vereckt er die Schaufeln und Enden. Wenn er erst Schaufeln aufgesetzt, und noch so viel Enden daran, zuweilen auch wohl deren 30 hat, so wird er doch nicht nach den Enden angesprochen, sondern er heißt ein guter Schaufelhirsch.

Die Damhirsche werfen ihr Gehörn alle Jahr, nähmlich im April und Junius, ab; es wächst aber auch wieder, wie bey den Rothhirschen, von schweißigem Knorpel mit rauhem Baste. Sonst sind sie überhaupt, in Ansehung der Brunft, Setzzeit, des Abwerfens, Aufsetzen und Fegens, von solcher Art und Natur, wie die Rothhirsche; nur alles einen Monath später. Nach der Brunft machen sich die Schaufelhirsche in einen Trupp oder Rudel zusammen; doch leiden sie zuweilen noch eher, als die Rothhirsche, die jungen Damhirsche und Thiere unter sich. Sie sondern sich aber von selbst wieder ab, und es hält sich sodann das Wild oder Thier mit den jungen oder schlechten Hirschen zusammen. Ihren Stand verändern sie nicht so weit, als die Rothhirsche. Im Winter gehen sie in die Heiden, wo es Heidekraut oder junge Gehaue und Schläge hat. Im Sommer ziehen sie sich gern nach den Wiesen, und wo sie jung Holz und Laub haben, hin. Wo die Felder mit Getreide nahe an die

lzungen stoßen, da ziehen sie auch fleißig auf die Saat) in das Getreide. Doch solchen weiten Wechsel und tes Geäse, wie die Rothhirsche, suchen sie nicht öfters. :nn Eichelmast vorhanden ist, ziehen sie sich auch gern h dieser hin.

Der Unterschied und die Erkenntniß in der Fährte schen dem Hirsch und Thier, ist eben so, wie bey den thhirschen. Denn der Damhirsch zwinget, schränkt, starke breite Ballen, stumpfe Schalen, macht den ytritt, Kreuztritt, Abtritt, blendet, wendet, bleibt zu: :, übereilet, und was dergleichen Zeichen mehr sind.) Roth= und Damwildbret unter einander und im yen ist, da hat sich der Weidmann wohl in Acht zu men; immaßen ein Damhirsch seine Fährte so stark) breit zeigt, als ein Rothhirsch von 6 Enden, oder alt rothes Thier; der Damthiere ihre Fährte aber ı so beschaffen ist, wie ein Rothwildkalb im October :lbe machet; jedoch ist es noch wohl zu unterscheiden. ;leich der Damhirsch einige vollkommene Zeichen, wie Rothhirsch, macht: so sind doch die Fährten kürzer ßt, auch die Wände und äussersten Seiten der Bal= flächer, als bey dem Rothwilde. So machen auch Damthiere ihre Fährten eröffneter, als die Rothwild= ber, und fast auf die Art der zahmen Ziegen.

Finige wollen eine besondere Antipathie oder natürliche Feind: t zwischen den großen Rothhirschen und diesen Damhirschen rkt haben, dergestalt, daß, wo sich Damhirsche aufhalten, bst sich alles Rothwildbret wegzöge, sich denselben gar nie: s näherte, sondern lieber deshalb seinen vorigen Stand ver: Einige trieben dieses Vorurtheil noch weiter, und versi: :n, wenn man in einem Thiergarten beyde Arten von Wild: zusammen brächte, wo keine die andere ganz vermeiden e, daß in solchem Falle das Rothwildbret schlechterdings :en müßte; wo also Damwild gehäget würde, da müßte vendig die Rothhirsch: Wildbahn zu Grunde gerichtet wer: Allein, dieser Einbildung kann man aus Erfahrungen die ıste Wiederlegung entgegen setzen. Wenn eine solche Ab: ng natürlich wäre, so müßte sie auch unter einerley Him:

melsstriche in allen Ländern Statt finden. Allein man gehe nur einmahl in der Absicht, Beobachtungen hierüber anzustellen, in unsere potsdammische, in die dessauische, braunschweigische, würtembergische, schwäbische und andere Heiden, um sich vom Gegentheile zu überzeugen. Man wird daselbst Roth- und Dam-Wildbret nicht allein in einerley Revier, sondern sogar auf einerley Gehäge unter einander antreffen. Freylich hält jede Art sich vorzüglich in Rudeln zusammen; beyde aber pflegen bey der Aesung vermischt unter einander auf Wiesen, oder in jungen Gehauen und Schlägen, herum zu ziehen. Es läßt sich sogar an Bey vielen erweisen, daß zur Winterszeit Roth- und Damwild auf Einem Platze neben einander sich verträgt, und allen vorgeschütteten Haber oder alles vorgelegte Heu zusammen verzehret. Nachher zieht jedes wieder zu seinem Stande, oft aber doch so nahe bey einander, daß sie öfters nicht 100 Schritte weit, auch noch näher, sich bey einander nieder thun; ja, was noch mehr ist, so stehen sie öfters so nahe bey einander, daß man Dam- und Roth-Hirsche auf einmahl schießen kann.

Man sieht hieraus, daß die Damhirsche in allen natürlichen Eigenschaften viel Aehnlichkeit mit den Roth-Hirschen haben. Den vorzüglichsten Unterschied zwischen beyden, hat man in Ansehung der Lebensdauer bemerkt. Nach den Zeugnissen der Jäger beläuft sich die Lebens-Dauer eines Hirsches auf etwa 35 bis 40, der Damhirsche aber ungefähr nur auf 20 Jahre. Es ist, ihrer geringern Größe wegen, sehr wahrscheinlich, daß ihr Wachsthum hurtiger, als beym Hirsche, vollendet werde.

Zuweilen herrscht unter den Damhirschen, wie unter den Rehen, eine Seuche. Nach dem Inhalte eines, in Hrn. Schrebers Neuer Cameralschr. V Th. S. 469 befindlichen Schreibens vom 3 Sept. 1765, sind in dem Amte T* an 300 Damhirsche plötzlich nach einander crepirt. Man vermuthete, daß die Eckern die Ursache davon gewesen. Das sonderbarste dabey war, daß das Rindvieh, welches den Aesern der Damhirsche nahe gekommen, ebenfalls crepirt ist.

Die Damhirsche entfernen sich nicht, wie die Roth-Hirsche, wenn man sie jaget. Sie machen bloß verschiedene Wendungen, um sich durch List und allerley Absprünge den Hunden zu entziehen. Sind sie aber in die

Enge

ige getrieben, erhitzt und entkräftet, so pflegen sie, wie Rothhirsche, sich ins Wasser zu stürzen, ob sie es gleich ht wagen, so weite Strecken zu schwimmen. Unter er gemeinen und einer Damhirsch-Jagd ist also kein sentlicher Unterschied wahrzunehmen. Die Spuren Damhirsches sind im Kleinen eben das, was im ößern die Fährten des Hirsches vorstellen. Sie pflegen de sich einerley List und Ränke zu bedienen, die aber h ein Damhirsch öfter wiederhohlt. In so fern er we- er Dreistigkeit hat, auch nicht so starke Vorsprünge chen kann, muß er öfter in Gesellschaft zu kommen, h den Wiedergang öfter zu wiederhohlen suchen. Da- ch ist allerdings die Damhirschjagd mehrern Unbe- mlichkeiten, als die ordentliche Hirschjagd, unterwor- Die mindere Größe und mehrere Leichtigkeit eines mhirsches ist ausserdem noch ein doppelter Grund, um dessen Spuren auf der Erde und an den Brüchen e so starke oder dauerhafte Witterung hinterlassen. Hunde pflegen daher leichter von der Spur abzukom- , und sind, wenn man sie einmahl von der falschen ab- n müssen, schwerer wieder auf die rechte zu bringen.

Wenn man einen Damhirsch ausspüren will, suchet ihn gern in trockenem Lande, wo er sich mit andern pweise aufhält, den Monath May bis zu Ende des ustes ausgenommen, während welcher Zeit er sich in Dickichte begibt, um sich für den Ungestüm der Mük- zu verwahren, welche ihn zu dieser Jahrszeit stechen. rigens muß man den Damhirsch wie einen andern ch ausspüren, und in Ansehung des erstern, alles bey letztern gewöhnliche, bis auf den Spürhund und das hsetzen, beobachten. Nur ist noch zu merken, daß hon genug ist, wenn man 5 bis 6 der besten Spür- de nimmt, ihn zu jagen; und wenn man von unge- an den Ort kommt, wo er des Morgens, oder auch Mittags, oder auf die Nacht, sein Geäse gemacht hat, arf man nur alsdann seine Hunde gehen lassen, und

bloß darauf Achtung geben, daß sie der Spur nachgehen. Uebrigens ist noch anzumerken, daß die Damhirsche mit zur hohen Jagd gehören.

Was die Damhirsche sonst noch mit andern Hirschen gemein haben, und noch von ihnen zu bemerken ist, werde ich unter dem Art. **Hirsch** nachhohlen. Uebrigens kann man vom Damhirsch Hrn. v. Büffon allgemeine Historie der Natur, nach der Kästnerschen Uebersetz. in 4to III Th. 2 B. S. 93 — 110, und Eb. Dess. von Hrn. D. Martini heraus gegebene Naturgesch. der vierfüßigen Thiere, III Band, S. 110 — 122, nachlesen.

Das Damhirsch-Fleisch, gebraten, oder wie anderes Hirschfleich zugerichtet, halten viele noch für delicater, als das Wildbret der Rothhirsche, indem es zarter, auch mit Feiste durchwachsen ist. Insonderheit werden die an der Mutter noch saugenden jungen Dämlein allem Wildbrete vorgezogen.

Die Häute der Damhirsche sind recht gut und fast noch besser, als die vom Rothhirsche; sie sind feiner, und tragen sich zu Beinkleidern, Handschuhen, u. s. w. ungemein sauber.

Haare, Unschlitt, Schweiß und Ruthe werden mit gleichem Erfolge auf eben die Art, wie von den Roth-Hirschen, gebrauchet.

Königl. Preuß. Edict vom Damwildbret, d. d. 12. Oct. 1703, s. in *Mylii Corp. Const. Magd.* Th. III. S. 545.

Damhirschkuh, Damthier, Damwild, Damwildbret, } siehe oben, S. 658, f.

Damis, siehe **Tamys**.

Damite, Damiton; eine Art baumwollener Zeug, die in der Insel Cypern verfertiget wird.

Damm, L. Agger, Fr. Digue, heißt überhaupt jede Erhöhung von Erde und Steinen, die eine beträchtliche Länge hat. In dieser weitesten Bedeutung pflegen die

See-

Seefahrer eine Sandbank noch einen **Damm** zu nennen. Das Schiff ist auf einem Damme sitzen geblieben.

Besonders bedeutet dieses Wort 1) eine in die Länge sich erstreckende Erhöhung von Erde, Steinen oder andern Materien, insonderheit das Wasser abzuhalten. Von den Dämmen von Erde, die zur Abhaltung des zuweilen einbrechenden Fluß- oder Seewassers aufgeführet werden, brauchen die Bewohner der niedersächsischen Marschländer, am häufigsten und liebsten das Wort **Deich**, oder **Diik**, Holl. Dyk, welches eigentlich mit dem Hochdeutschen **Teich**, Fischteich, L. Piscina, einerley ist (*).

Das Wort **Damm** bedeutet 2) die Erhöhung eines Fahrweges. Ein **Sanddamm**, wenn solcher bloß aus Sande besteht. Ein **Steindamm**, ein **Knüppeldamm**, u. s. f. In Niedersachsen wird auch das Gassenpflaster nur schlechthin der **Damm** genannt.

Die Anlegung und Unterhaltung guter und tüchtiger Dämme gehört unter die Anstalten, die in einem State von großem Nutzen und von der größten Nothwendigkeit sind. Die Ströhme und Flüsse, und in gebirgigen Ländern die kleinsten Bäche, pflegen vom häufigen Regen, von Schmelzung des Schnees, von so genannten Wolkenbrüchen und andern Zufällen, anzulaufen, aus ihren Ufern zu treten, und die umliegenden Gegenden zu überschwem-

(*) Deich und Teich kommen also darin überein, daß sie beyde ein Werk bedeuten, welches durch Graben hervorgebracht worden ist. Die Benennung zweyer einander so entgegen gesetzter Dinge, als Teich, piscina, und Deich, Damm, sind, mit einem und eben demselben Worte, kann eben so wenig befremden, als daß Damm im Niedersächsischen auch einen Fischteich, einen Graben, Graben aber im Osnabrückischen auch einen Erdwall bedeutet.

Die Ursache aber, warum man Deich in der Bedeutung eines Erddammes hier mit einem D geschrieben findet, ist nicht, um es von einem Fischteiche zu unterscheiden, sondern weil es in dieser Bedeutung ein Kunstwort der Niedersachsen ist, welches sie, auch wenn sie hochdeutsch schreiben und sprechen, beständig mit einem D ausdrucken.

schwemmen. Der Schade, welcher dadurch dem Landmanne und der Cultur des Bodens geschieht, bedarf keiner weitläuftigen Ausführung. Die Feld- und Wiesenfrüchte, die Hoffnungen seines Fleißes, werden dadurch nicht allein gar öfters verderbet, sondern diese Ueberschwemmungen verursachen auch nicht selten Moräste, welche in diesem Zustande gar nicht geschickt sind, zu Erzeugung der Feldfrüchte genutzet zu werden. Wollte man aber alle diese, den Ueberschwemmungen unterworfene, Gegenden gar nicht cultiviren: so würden die Menschen weit weniger Oberfläche zu bewohnen und zu nutzen übrig behalten, und ein solches Land würde für nichts weniger, als cultivirt, gehalten werden können. Man sieht demnach leicht, wie nützlich und nothwendig solche Dämme sind, welche die Ströhme, Flüsse und Bäche allezeit in ihren Ufern zu erhalten, und die umliegenden Gegenden vor den Ueberschwemmungen zu bewahren, vermögend sind.

Diese Dämme, die schon an den Ströhmen, Flüssen und Bächen so nothwendig sind, sind es noch weit mehr in solchen Ländern, die von dem Meere begränzet werden. Auch das Meer pflegt bey großen Stürmen aufzuschwellen und die angränzenden Länder zu überschwemmen; und je unermeßlicher diese große Wasserbehältnisse der Natur sind, desto größer ist der Schade, den sie anrichten können. Diesen großen Nachtheil kann man nur allein durch zureichende Dämme abwenden. Die ganze Selbsterhaltung des Landes, und gleichsam des gesammten States, beruhet also auf guten Damm-Anstalten.

Gegen das Austreten und die Ueberschwemmung der Flüsse, läßt sich ein Damm auf folgende Weise am sichersten, leichtesten, und zugleich mit den wenigsten Kosten, anlegen. Man nimmt Bäume, so wie sie mit ihren Aesten, Stämmen und Wurzeln gewachsen sind, läßt dieselben an denjenigen Orten in das Wasser hinein bringen, wo der Damm gemacht werden soll, und befestigt sie,

wenn

wenn es nöthig ist, sowohl an dem Ufer mit Seilen, als in dem Wasser mit Ankern, damit sie durch die Heftigkeit des Wassers nicht wieder sogleich weggetrieben werden können. Darauf läßt man so viele Steine anfahren, und in das Wasser auf die Bäume werfen, bis man versichert ist, daß dadurch die Zweige in dem Grunde dergestalt beschwert sind, daß wieder diese der Strohm nichts mehr auszurichten vermag, oder sie wegtreiben kann. Ist das Werk oder der Damm, welchen man machen will, nicht so gar groß, und man kann eine hinlängliche Menge von langem Pferdemiste haben: so bewickelt man mit diesem die Steine vorher, ehe man sie in den Grund wirft; und man erhält dadurch eine desto bessere Verbindung derselben, dergestalt, daß das Wasser nicht so leicht durchdringen kann. Ist das Werk aber zu groß, so schüttet man sogleich, um erwähnte Verbindung zu erhalten, eine hinreichende Menge Erde, oder besser, Rasen darauf. Ob diese nun gleich mehrentheils durch den Strohm weggeführet wird: so ist doch leicht einzusehen, daß derjenige Theil derselben, welcher zwischen die Steine fällt, liegen bleiben, und mithin die Verbindung befördern muß. Kann man aber, anstatt der Erde, Triebsand haben, so ist dieser weit besser zu gebrauchen. Nachdem vorhererwähnter Maßen die Bäume fest liegen, werden die Anker in dem Wasser nebst der Befestigung an dem Ufer wieder losgemacht. Ist nun derjenige Raum, welchen der Damm einnehmen soll, etwa wegen der Größe der Bäume, oder weil dieselben nicht allenthalben so viele Zweige haben, daß dadurch die nöthige Verbindung erhalten werden könnte, an verschiedenen Orten in dem Wasser leer: so nimmt man kleinere Bäume, Aeste, Gebüsche oder Strauchwerk, füllet den Raum damit aus, und läßt ferner Steine und Erde oder Triebsand darüber schütten, wie vorher gezeiget worden ist. Wenn man auf diese Weise die Arbeit so lange fortgesetzt, und eine Schicht über die andere gemacht hat, bis das Werk die

Höhe

Höhe des Wassers ungefähr erreicht hat, so wird das übrige, sowohl in der Mitte, als von beyden Seiten des Dammes, alles mit Erde vollgefüllet und überschüttet, und auf die Weise ein Werk von einer solchen Verbindung erhalten, wieder welches auch die allergrößte Gewalt des Wassers oder Eises, wenn nur jenes in einer Breite angeleget wird, welche gegen die wiederstehende Gewalt das gehörige Verhältniß hat, nichts vermag.

Uebrigens wird man leicht einsehen, wie man in jeglichen besondern Fällen verfahren, und das Werk allemahl der zu wiederstehenden Gewalt des Wassers verhältnißmäßig anlegen und einrichten müsse. Sollte z. E. der Damm eine Strecke in den Strohm hinein, oder an der Seite eines Hauptflusses, und zwar genau an dem Orte angeleget werden, gegen welchen die ganze Gewalt des Strohmes schießt: so wäre freylich am sichersten, wenn dazu Eichbäume genommen würden, weil diese Art des Holzes im Wasser nicht vergeht, sondern durch die Länge der Zeit beynahe versteinert wird. Legte man nun diese Bäume nicht etwa in die Länge des anzulegenden Werkes, sondern in die Quere: so würde jenes um desto breiter, und mithin dauerhafter; weil ein Baum in dieser Lage, auch wegen des mehrern Wiederstandes, den er leistet, wenn er von seiner Stelle beweget werden soll, vornehmlich, wenn die Kraft gegen die Wurzel wirket, weit weniger bewegt werden kann, als in einer jeden andern Lage. Ist es zu beschwerlich, die größten Eichen hierzu zu gebrauchen, so nimmt man, weil dieses ohnehin nicht nothwendig ist, kleinere, und an der Zahl desto mehr.

Soll aber nur das Austreten eines mäßigen Flusses oder Teiches verhindert werden: so sind hierzu am allerwenigsten große Eichbäume oder Bäume überhaupt nöthig, sondern Sträuche und Gebüsche hinreichend, wofern nur mit ihnen auf vorbeschriebene Art verfahren wird.

Das vornehmste, welches hierbey sorgfältig beobachtet werden muß, besteht darin, daß man genau bemerke, wie sich die Gewalt des Wassers äussert; welches denn bey den Flüssen, eines Theils von deren Zuge, andern Theils auch von dem Winde zugleich, abhängt; welches letztere vornehmlich bey Seen zu beobachten ist, nach welcher Strecke die Winde die mehreste Gewalt haben, besonders, da diese öfters sowohl wegen der verschiedenen Tiefe des Ufers, als etwa in der Nähe liegenden Gebirge, Wälder, rc. halber, öfters sehr verschieden ist. Denn

wirket diese Kraft etwa bloß nach einer Strecke beständig, oder nach entgegen gesetzten Seiten: so müssen auch die Bäume, Gebüsche oder Sträuche jederzeit nach der Länge in eben dieser Strecke geleget werden. Ist aber die Gewalt des Wassers dergestalt unordentlich oder wirbelhaft, wie z. B. in den Winkeln oder Krümmen der Flüsse: so wird auch das Holz ebenfalls bald nach der Länge, bald nach der Quere gelegt, dergestalt, daß das Wasser allemahl seinen Wiederstand findet, es wirke seine Kraft nach einer Seite, nach welcher es wolle.

Hat man aber die Freyheit, die Strecke des zu führenden Werkes nach Gefallen anzunehmen: so ist es am allersichersten, dasselbe lieber von dem Ufer bey heftigem Sturme und einer starken Bewegung des Wassers zugleich, gerade gegen den Wind zu führen, als dergestalt, daß man diesen zur Seite hat. Denn, wenn dergleichen Werk in einen See z. E. geführet werden sollte, dessen Bewegung des Wassers mit der Bewegung des Windes überein kommt: so ist natürlich, daß, wenn dergleichen Werk gerade gegen den Wind geführet wird, dieser jenes aus der Ursache nicht zernichten könne, weil, indem Wind und Wasser bloß gegen die Vordertheile stürmen, diese, wegen der hinter ihnen liegenden, nicht ausweichen können, sondern liegen bleiben müssen. Da es sich aber ganz anders verhält, wenn beyde ihre Gewalt gegen die Seite des ganzen Werkes äussern, indem alsdann nicht nur alle und jede Theile dieses der Gewalt ganz und gar bloß liegen, sondern auch an der andern gegen über stehenden Seite keinen Hinterhalt oder Stütze haben, mithin desto leichter ausweichen können: so kann dergleichen Werk, unter solchen Umständen, nothwendig viel eher zu Grunde gehen.

Durch einen dergleichen Damm wird man auch am leichtesten, und zugleich mit den wenigsten Kosten, sich in den Stand gesetzt sehen, der Aufhäufung und der daher entstehenden Verstopfung der Eisschollen, sonderlich in engen Flüssen, vorzubeugen, wie ich an seinem Orte mit mehrern zeigen werde.

Chr. Heinr. Wilkens kurze Anweisung, wie die dauerhaftesten Dämme wieder Wasser und Eis zu machen sind, st. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralschr. IX Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 112, fgg.

Von Anlegung dauerhafter Dämme in der Mitte der Moräste, siehe unter Morast oder Sumpf.

Zur

Zur Abhaltung des einbrechenden Seewassers, werden Dämme von Erde, oder **Deiche**, angeleget, welche weit mehr Mühe und Sorgfalt erfordern. Ich werde hierbey die Anweisung des Hrn. O. C. und O. B. R. Silberschlag, im I Th. Dessen Hydrotechnik, als die beste die mir hierüber vorgekommen ist, zum Grunde legen.

Die Kräfte, welche wieder einen Seedeich arbeiten, sind der horizontale Seitendruck, welcher sich nach der Höhe der Fluth richtet, und der Stoß der Wellen. Ströhme, deren Wellen gegen Meereswogen nicht zu rechnen sind, bedienen sich, ausser dem Seitendrucke, noch ihrer fortfließenden Kraft, und nehmen sogar die Eis-Fahrt zu Hülfe, um ihre Deiche über den Haufen zu werfen. Wie jede dieser Kräfte zu berechnen sey, und wie der Wiederstand der aufgeschütteten Deicherde sich dieser Gewalt des Wassers widersetze, zeigt Hr. Silberschlag, mit der ihm eigenen Gründlichkeit, a. ang. O. S. 345, fgg.

Ein Deich hat drey wesentliche Stücke: die Kappe (oder die oberste Breite desselben, sonst auch der Kamm oder die Krone genannt), welche dem Deiche die Stärke geben muß; die innere Dossirung (oder die Abdachung gegen die Landseite zu), welche einen Rückenhalt abgibt; und die äussere Dossirung (oder die Abdachung gegen das Wasser zu), welche die Gewalt des Strohmes und der Wellen schwächet, und das Einspühlen verhütet.

Die Kappe (der Kamm) ist, die zwischen die beyden Abdachungen befindliche Oberfläche, auf deren Breite ein großes Stück des Stärke des Deiches ankommt. Bey Anlegung derselben, hat man folgende Regeln zu beobachten:

1. Die Kappe, und mit ihr der ganze Deich, muß höher seyn, als die jemahls angemerkte Fluth, und dabey beobachteten größten Wellen. Denn, wenn sie niedriger ist, so könnte dergleichen Fluth wiederkommen. Würden alsdann die Wellen oder die Fluth über die Kappe gehen: so muß sie nothwen-

wendig ausgeschliffen und herab gestürzet werden, wenn sie gleich noch so stark wäre. Im Fall keine andere Nachrichten vorhanden wären, erkundiget man sich bey den ältesten Leuten dasiger Gegenden, nach den stärksten Fluthen, die sie, oder ihre Voraltern erlebet haben; diese werden uns an Bäumen, Mauern, Anhöhen zeigen, wie weit diese oder jene Fluth gegangen ist. Von da an kann man gar leicht bis an den Ort, wo der Deich angeleget wird, den Wiederstand vermittelst der Wasserwage finden. Addiret man die Höhe der daselbst wahrgenommenen größten Wellen, so findet man die Höhe über welche der Deich wenigstens um 1 Fuß hervor ragen muß.

Die Kappe muß an und vor sich selbst dem Stoße der Wellen gleich seyn. Die Wellen verüben die allergrößte Gewalt gegen die Kappe; wenn nun das Dossement derselben durch irgend einen Vorfall bey einem heftigen Sturme schadhaft geworden wäre: so würde ein Kappsturz unvermeidlich seyn; oder sie muß die Stöße der Wellen wenigstens eine Zeitlang ertragen können, bis man ihr wieder zu Hülfe kommen kann.

Die Kappe bekommt ihre Stärke von der Breite; denn, je breiter dieselbe ist, desto mehr Kraft wird erfordert, sie herab zu stürzen.

Das zweyte wesentliche Stück eines Deiches, ist die ...sirung gegen die Landseite zu. Denn, weil der Wind ...äg gegen das Ufer stößt, so ist zu befürchten, daß Risse abwärts laufen möchten, da denn die stärksten ...ppen durch ihre selbsteigene Schwere herab stürzen ...den. Dieses zu vermeiden, müssen die Dossirungen der Landseite den Rückpfeiler abgeben.

Die statischen Grundgesetze lehren, daß der Winkel von 45 ...den derjenige sey, unter welchen über einander geschüttete ... und Sand anfangen stille zu liegen; denn auf einer solchen ...gen Fläche, ist die Kraft, womit der Sand herab rollet, eben

eben so groß, als die Kraft, womit er in die unter ihm liegenden Theile wirket. Soll nun ein Deich auf dieser Seite durch sein selbsteigenes Gewicht sich nicht verschlimmern: so wird die Grundlinie so groß seyn müssen, als die Höhe, sintemahl unter dieser Bedingung die Dossirung oder Hypothenuse einen Winkel von 45 Grad ausmacht. Wenn der Deich auf einem festen Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angeleget wird, sich hinter ihm erhöhet, die Deicherde von guter Art ist, kein zusammenlaufendes Gewässer innerhalb des Deiches zu befürchten, auch weder Strohm noch gar zu heftige Wellen ihn von vorn anfallen können: so ist dieses Dossement hinreichend. Wo es hingegen an einem von diesen Stücken fehlt, da muß an der Dossirung zugegeben werden, und wo die Deicherde auch von schlechter Art ist, so steigt die Zugabe bis auf 2 Fuß, gegen 1 Fuß Höhe gerechnet.

Es ist viel daran gelegen, daß auch die innere Abdachung des Deiches sich begrüne; dieses aber kann nicht geschehen, wenn das Erdreich von selbst herab rollet. Daher pflegt man insgemein die innere Abdachung im Fuße zur Höhe zu proportioniren, wie $1\frac{1}{2}$ zu 1; dadurch erhält der Deich zugleich eine Stärke, einem jeden Strohmstriche Wiederstand zu leisten.

Das dritte wesentliche Stück des Deiches ist die Dossirung an der Wasserseite. Das möglichst kleinste Verhältniß der Grundlinie zur Höhe, dessen man sich bedienen kann, wo gar keine weitere Gewalt sich gegen den Deich waget, auch der Deich nicht über 6 Fuß hoch ist, muß seyn wie 2 zu 1; hat man hingegen Strohm-Striche und Wellenschlag zu befürchten, so kann man das Verhältniß bey derben und thonigen Erdreiche, wie 3 zu 1, und bey losen und brüchigen, wir 4 zu 1, ansetzen.

Fig. 452 und 453, liefern 2 Profile, aus welchen man diejenigen wählen kann, die sich zu der jedesmahligen Beschaffenheit der Umstände am besten schicken.

Fig. 452 stellet das Profil eines niedrigen Deiches vor, der etwa auf 6 Fuß über das Mayfeld (d. i. die Erdfläche, auf welcher der Deich angeleget wird,) hervorraget. a b, die Kappe, welche sich nach der Passage richtet. b c, die innere Abdachung, welche sich bis b d erweitern kann, wenn das Erdreich sehr sandig seyn sollte. a e, die äussere Abdachung, die sich unter eben diesen Umständen, zumahl wenn sie mit Strohm und Wind zu

kämpfen

npfen hätte, wohl bis a f erweitern könnte. f d, die Grund-
ie des Deiches.

Fig. 453 machet die Figur eines höhern Deiches vorstellig.
, die Kappe, welche von 10 bis 16 Fuß verbreitet werden
n, je nachdem die Deichhöhe beschaffen ist. b c, die innere
ßirung; und wenn das Erdreich nicht thonig genug ist, son-
1 locker und beweglich, so ersparet man Kosten, wenn anstatt
Abdachung b d, das Banquet (s. Th. III, S. 522) e f c d
eleget wird, welches bey Deichbeschädigungen große Dienste
et, sowohl der Anfahrung des Erdreiches wegen, als auch,
l man allerley Anstalten auf dem Gange e f machen kann,
Durchbruch zu verhüten. Sehr hohe Deiche sollten billig
ohne Banquet gebauet werden. a g, die äussere Dossirung,
n der Deich nicht dem Sturme sonderlich entgegen steht,
Vorland besitzt, und aus fester Erde besteht. a h, die
erst größte Abdachung, wenn von diesem allen das Gegen-
vorhanden wäre. Zwischen g h sind alle verstärkte Dossir-
en enthalten.

Den größten Schutz erwartet ein Deich von seinem
lande. Dieses wiedersteht nicht nur den heftigsten
vegungen des Wassers von Grunde aus, sondern ist
als ein Gegengewicht zu betrachten, welches der un-
uren Last des Deiches wiedersteht, daß er nicht das
in die Fluth hinein schiebet, und am Ende gar ver-
t. Hat sein Fuß das Vorland verloren, so geräth
Abbruch, und alsdann folgt der Deich selbst ohne
Barmherzigkeit nach. Will man sich sodann nicht
schwemmt sehen: so wird man genöthiget, eine
Deichlinie hinter der vorigen anzulegen.

Das Vorland leistet dem Deiche einen dreyfachen Dienst.
ich ist es die Vorrathskammer, von welcher die Erde zur
ichung hergenommen werden muß. Würde man solches hin-
em Deiche wegnehmen, so zieht man sich das Dräng- oder
ndwasser auf den Hals, welches aus den Gruben, die sich
lbst niemahls zuschlicken, hervor brudelt, und das Binnen-
(d. i. das Land innerhalb des Deiches) überschwemmet;
re denn, daß unfruchtbare Hügel vorhanden wären, welche
entbehren könnte. Wird nun die Deicherde vom Vorlande
nmen, und hat man untersuchet, wie tief die gute Deich-
auf demselben liege: so müßte derjenige die Stereometrie

nicht gelernet haben, der nicht berechnen könnte, wie viel Ar-Land dem Deiche zugehöre. Wird die Deicherde dem Vorlande abgeborget: so genießt man überdem noch den Vortheil, daß sich die Deichgruben nach und nach wieder mit Schlick anfüllen, den man sich zur Ergänzung und Verhöhung des Deichkörpers zu Nutze machen kann.

Das Vorland beschirmet Zweytens den Deichfuß, mithin muß es selbst dossirt seyn; und wenn es sich in Schartufer verwandelt, so kann man dasselbe durch Schutz- und Fangbuhnen (s. Th. VII, S. 255 und 262) wieder befestigen und so gar vermehren. Sollte aber das Wasser keinen Sand mit sich führen, und der Abbruch vermehrte sich: so sind noch Packwerke und Holzungen übrig, das Vorland zu beschirmen.

Drittens, verhütet das Vorland, durch sein Gegengewicht, den Einsturz des Deiches selbst. Zuweilen liegen am Ufer so viel Häger und Inseln, deren man sich bedient, durch Schiffe und Prahme die Deicherde wohlfeil genug herbey zu führen, da es denn freylich nicht nöthig ist, zu viel Land vor dem Deiche liegen zu lassen. Weil jedoch das Vorland auch den Fuß des Deiches vor Ausspühlung und Sinken verwahren soll: so entsteht die Frage, wie weit man gleichwohl den Deich vom Ufer zu entfernen habe, um diesen wichtigen Endzweck zu erreichen? Es sey ik (Fig. 453) das Ufer, und k die größte Strohm- oder Seetiefe vor demselben. Gesetzt nun auch, daß das Ufer selbst eine Abdachung hätte, und die Tiefe noch entfernt läge: so ist doch zu befürchten, daß sich dieser Feind nach und nach dem Ufer nähern dürfte; ku wäre die Horizontallinie der Wassertiefe. Nun setze man den Abdachungswinkel u in k an, wo die Linie ka die Oberfläche des Erdbodens erreichet, so wird sie daselbst den Ort anzeigen, welcher die Breite des Vorlandes ik bestimmet. Man sieht ganz offenbar, daß unter diesen Umständen die ganze Last des Deiches sich nicht auf das Mayfeld, sondern auf den tiefsten Grund unter dem Wasser stütze, und also keine Senkung des Deiches selbst, und Fortschiebung des Ufers, zu befürchten sey. Würde denn endlich die Tiefe die Linie ik berühren und das Ufer versteilert haben, so ist alsdann der Augenblick da, wo durch Schutzbuhnen, Fangbuhnen und Holzungen, dem Befinden nach, der weitere Einbruch verhütet werden muß. Wartet man länger, so wird der Fuß des Deiches gegen die Uferbefestigung drängen, und sie endlich gar über den Haufen werfen.

Hat der Deich gar sein Vorland verloren, so ist der Schade entsetzlich groß; der Deich wird durch seine Last sein selbsteigener Feind, und befördert seinen Untergang. Im Fall die Schutz-

und

d Fangbuhnen zu schwach seyn sollten, Vorland zu ver-
affen: so lege man lieber gar eine Treibbuhne (s. Th. VII.
. 258, fgg.) vor, und hohle von dem Gegenufer so viel Sand,
nöthig ist, herüber. Der Nachbar gegenüber, wenn er
Christ ist, oder wenigstens rechtschaffen denkt, wird gern
das von seiner Viehweide verlieren, um das Leben und die
ohlfahrt der Bewohner eines unglücklichen Districtes zu ret-
. Die Holzungen und Packwerke sind die letzte Noth-
hre, zu welchen man nur alsdann sich entschließen muß,
nn kein Mittel mehr übrig ist.

Die Absicht, um deren willen Deiche angeleget wer-
n, theilet dieselben in verschiedene Gattungen, unter
elchen der **Hauptdeich** die vornehmste ausmacht. Ein
auptdeich (Niedersächs. **Haffdiek, Höftdiek**) soll das hin-
r ihm liegende Land wieder die höchsten Fluthen beschüz-
n; daher führt er den Nahmen des Hauptdeiches, und
in der Deich-Architectur das, was der Hauptwall ei-
r Festung. Daher muß er mit der Kappe über die
ahrgenommene höchste Fluthlinie hervor ragen, und sei-
Breite, wie auch seine Abdachung muß stark genug
yn, dem größten Sturme, der in solchen Gegenden je-
ahls sich eingefunden hat, unüberwindlich Wiederstand
leisten. Aendern sich die Umstände des Vorlandes der-
stalt, daß man den ansehnlichen Zusatz desselben mit
ner neuen Deichlinie bewallet, und dadurch der alte
auptdeich überflüssig gemacht wird: so behält man zwar
enselben bey, theils um der Gräserey willen, theils sich
ines Schutzes zu versichern, wenn allenfalls der neue
auptdeich brechen sollte; man nennet ihn aber alsdann
nen **Schlafdeich**. Manchmahl sieht man vorher, daß
ier oder da der Hauptdeich, weil er Vorland und Ab-
achung verloren hat, stürzen werde: so erfordert die Vor-
chtigkeit, die Deichlinie bey Zeiten zurück zu ziehen, und
inter dem Schartdeiche einen neuen Hauptdeich aufzu-
chütten, der denn auch, so lange der alte Hauptdeich
och da ist, ein **Schlafdeich** genannt wird. Aber,
oarum will man den alten Deich stehen lassen, und seine

Masse nicht lieber zur Abschrägung des Ufers und Errichtung des neuen Hauptdeiches anwenden? Soll etwa seine Last den Einsturz des Schartufers befördern? Hunrichs, in seiner prakt. Anleitung zum Deich-Siel- und Schlengenbau, eifert mit Recht wieder diese Weisheit.

Es gibt eine andere Gattung von Deichen; diese sehen so aus wie Hauptdeiche, und sind es nicht. Sie heissen **Sommerdeiche.** Es gibt Wiesen, denen es vortheilhaft ist, daß sie von der übertretenden Winter-Fluth besuchet, und durch deren Schlamm gleichsam geschwängert werden; nur die jähen Sommerfluthen, welche von Wolkenbrüchen über die Ströhme verhänget werden, sollen weder dem Wachsthume noch der Abmähung des Grases hinderlich fallen. Folglich sieht man sich genöthigt, Sommerdeiche anzulegen, d. i. solche, die hoch genug sind, eine Sommerfluth abzuweisen, aber den Winterfluthen den Ueberlauf verstatten. Die Kappe dieser Deiche, weil sie im Winter bedeckt ist, und also gar nicht zur Passage dienet, die man zur Sommerszeit überall gebahnt findet, alsdann sie auch nur über der Fluth hervor raget, braucht nicht breiter, als höchstens 4 Fuß, angeordnet zu werden. Das Dossement auf der Wasserseite ist schräge genug, wenn es sich zur Höhe, wie 2 zu 1, auch bey dem lockersten Erdreiche, verhält; desto stärker aber muß die innere Dossirung seyn, damit nicht bey dem Uebertritte des Winterwassers hinter dem Deiche Kölke ausgehoben werden, sondern das Gewässer fein gemächlich sich über den Sommerdeich in die Wiesen ergieße. Hunrichs meldet sie auch unter dem Nahmen der **Tummeldeiche** an. Man pflegt aber nicht nur ansehnliche Vorländer, sondern auch Inseln auf süßen Wassern, mit Sommerdeichen zu umringen, zumahl da nicht die salzige Mischung, wie Einige wollen, sondern die Kälte des Sommerwassers, den Grasungen schädlich ist.

Es gibt ferner so genannte Kaideiche. Ein **Kai**, eine **Kaje**, oder ein **Kaideich**, ist ein Vordeich, den man in der See aufwirft, damit nicht die tägliche Ebbe und Fluth die Arbeiter von der Verfertigung, oder auch nur von der Ergänzung und Verbesserung der Hauptdeiche und anderer Landarbeiter fortjage. Die Erde wird aus einem Graben hinter dem Kaideiche ausgestochen, der nachmahls zu Ableitung des hier und da zusammengelaufenen Wassers dienet; und was etwa zu seiner Aufführung noch fehlet, kann auf der auswendigen Seite genommen werden. Um der Stürme willen wird er einige Fuß höher angelegt, als die Fläche der gewöhnlichen Springfluth. Seine Kappe ist breit genug, wenn sie 2 bis 3 Fuß misset; das äussere Dossement verhält sich zur Höhe, wie 1 zu $1\frac{2}{3}$, und die Ausladung des innern ist der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird gemeiniglich von 5 bis 7 Fuß gemacht; 3 bis 4 Fuß aber sind hinreichend. Gegen den Wellenschlag wird er mit Soden bedecket. Es vertritt also der Kaideich die Stelle des Hauptdeiches so lange, bis dieser fertig geworden; nachher läßt man ihn wieder eingehen, oder bedienet sich desselben als eines Schlickfängers, in welchen man hin und wieder einige Oeffnungen machet, durch welche das Wasser, wenn es geschlicket hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Ein **Nothdeich** ist ein Damm, der vor eine gefährliche Stelle gezogen wird, damit das Wasser nicht durchbrechen und die Arbeit verhindern könne. Ist die Noth vorbey, so reißet man ihn wieder weg. Es ist aber sehr nöthig, daß ein solcher Damm in Form eines Bogens geführet werde, damit der Druck des Wassers ihn zusammen dränge und desto mehr befestige. Ein geradliniger oder gar einwärts gekrümmter Nothdeich oder Fangdamm beurlaubet sich insgemein vor der Zeit.

Zwischen Kai- und Noth-Deichen ist zwar, in Ansehung der Absicht, wenig Unterschied, desto mehr aber in Ansehung der Gestalt. Der Nothdeich ist kurz, und decket nur die gefährliche

Stelle; der Kaideich hingegen beobachtet die Linie des Haupt-Deiches in einer parallelen Entfernung; der Kaideich hat Graben und Berme, der Nothdeich nicht; der Kaideich wird bekleidet, der Nothdeich steht bloß, oder wird mit Pfahlwerken verstärket.

Wenn ein Nothdeich um eine Brake oder um einen Kolk herum geführet wird, und sich an den Hauptdeich wieder anschließt, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deiche hervor brechenden Drängwassers zu verhüten: so wird eine solche Umdeichung von einigen ein **Deichschloß** genennet; Andere nennen sie einen **Qualmdeich**.

Der **Binnendeich** (*) ist ein Landdeich, welcher hinter dem Hauptdeiche hingestellet wird, entweder zu hindern, daß die auf den Deichbruch erfolgende Ergießung des Wassers nicht zu weit ins Land hinein sich erstrecke; um welcher Ursache willen er insgemein zwischen zwo Anhöhen angeleget wird, um theils solche zusammen zu ketten, theils den Auflauf des Schnee- und Regengewässers abzuweisen, daß es sich nicht in die niedrigen Gegenden des Marschlandes hinein stürze und eine Ueberschwemmung hinter dem Hauptdeiche veranlasse. Man könnte sie also überhaupt als Deiche erklären, die man führet, Ueberschwemmungen hinter dem Hauptdeiche abzuwenden. Wenn man hin und wieder sich um der Lage willen nicht sonderlich auf den Hauptdeich verlassen kann, so leget man rechts und links der furchtbaren Stelle zween Binnendeiche an, und schließt sie sowohl an den Haupt-Deich, als an die nächste Anhöhe; und wenn solche nicht vorhanden, wirft man einen Querdeich vor. Geht alsdann der Hauptdeich zu Grunde, so wird weiter nichts als das Feld zwischen den Binnendeichen überschwemmet. Man kann sich mit großem Vortheile hierzu der Schlaf-Deiche bedienen.

In

(*) Im Niedersächs. Binnendiek, im Gegensatze der Butendieke, oder äussern Deiche. Im Butjadinger-Lande heißen diese Binnen-Deiche Sturmdeiche, im Stadtlande aber Landdeiche.

In der Deichsprache, die mit der weidemännischen viel ähnliches hat, nennet man das Vorland den Groden, und **Grodendeiche** sind solche, die ein so hohes Vorland besitzen, daß nur bey hohen Fluthen erst das Wasser denselben bespühlet. Die Gefahr, der diese Gattung von Grodendeichen ausgesetzt ist, ist nicht so groß als bey denen, welche beständig in Wasser liegen, und täglich von Ebbe und Fluth besuchet werden; auch verursachet ihre Erhaltung und Verstärkung wenigere Unkosten, indem zur trocknen Zeit nach einander fort die Arbeit vor sich geht, ohne von dem Anlaufe des Vorwassers gestöret zu werden; man kann daher, ohne Kai-Deiche vorzuwerfen, sich mit ihnen beschäftigen. Von der Art sind die meisten Strohmdeiche. Es ist wahr, diese kämpfen oft ganze Monathe hindurch mit Fluthen, aber sie haben nachgehends wieder Zeit abzutrocknen und sich wieder ergänzen zu lassen.

Auch führt diesen Nahmen eine andere Gattung, die man eigentlicher Ueberlaufsdeiche nennen sollte. Es sind dieses solche, welche oben in der Kappe eine mit Fleiß angelegte Lücke besitzen, um das Wasser einer sich stauenden Fluth gutwillig in das Land eintreten zu lassen, und der Aufschwellung Luft zu verschaffen. Es sind aber bey Anlegung eines solches Deiches gar zu viel Umstände in Erwägung zu ziehen. Man leget sie an, einer aufgeschwollenen Fluth Luft zu machen, besonders bey starken Eisstopfungen, und also muß hinter dem Deiche eine Gegend seyn, die ohne Schaden überschwemmet werden kann, deren es eben nicht viele gibt. Es muß diese Gegend so geräumig seyn, daß durch den erfolgenden Ablauf die Fluth vor dem Deiche wirklich sich erniedrige, welches aber bey großen Ströhmen und bey Seefluthen ganz gewiß nicht erfolgen wird. Wo soll man das Meer abzapfen? wo will man Ströhme hinschicken, die in einer Secunde 10 bis 100,000 Cubicfuß Wasser liefern? Also kann man sich nur bey Mittelflüssen auf diese Art

 helfen.

helfen. Endlich so muß diese Gegend irgend wohin das Wasser wieder fortschicken können, sonst wird man der Ueberschwemmung nicht wieder los. Nun leget man zwar dergleichen Ueberläufe da an, wo sich das Binnenland sehr erhebet, gibt ihnen auch das stärkste inwendige Dossement; allein das einstürzende Gewässer erweitert die Gußlücke, und reißt gleichwohl alles mit sich fort. Ueberdem will man zuweilen die Wiesen hinter dem Deiche mit fettem Fluthwasser tränken und düngen; oder, sind hinter dem Deiche solche Landtiefen, daß man zu befürchten hat, die Fluth und Eisstopfung möchten den Deich über den Haufen werfen, wenn man nicht Wasser zum Gegengewicht in die Landtiefe hinein laufen ließe, so wird es wohl am schicklichsten seyn, daselbst Sielen anzulegen, welche auf eine sichere Art uns unsers Wunsches gewähren.

Von **Schlickdeichen** ist bereits im Art. von Anhägerungen, (Th. II, S. 155, fgg. und S. 764, fgg.) gehandelt worden; und ich übergehe sie also hier mit Stillschweigen.

Bey dem Deichbau selbst kommt zuvörderst die **Deich-Linie**, d. i. diejenige, nach welcher der Deich, und zwar insbesondere der Hauptdeich, der Länge nach aufgeführet werden muß, um das Land gegen Ueberschwemmungen zu schützen, zu betrachten vor. Bevor man das geringste in der Berathschlagung bestimmen darf, wird die zu bedeichende Gegend durch einen genauen Grundriß aufgenommen, auf welchem theils die Uferlinien, theils die Wasser-Tiefe vor dem Ufer, theils die Anhöhen und auch die Vertiefungen der Oberfläche des Erdbodens, mit allen Sümpfen, Kölken und abfließenden Gewässern, auf das genaueste, nebst Bemerkung der Compaßnadel, abgetragen worden. Dieser Grundriß wird auch die Lage der Wiesen, Aecker und Waldungen, sofern sie sich der Deichlinie nähern, andeuten; und wo besonders das Erdreich seine Lage gegen den Horizont ändert, da werden Profile nöthig seyn, damit

damit man wissen könne, wie hoch sich dasselbe über die niedrigste Wasserhöhe erhebe. Auf eben diesen Profilen wird die Linie der observirten höchsten Ueberschwemmung gezogen, um zu wissen, wonach man sich mit der Höhe der Deiche zu richten habe. Eine solche Karte ist hinreichend, die Deichlinie ausfündig zu machen.

Hierauf verfüget man sich mit der Karte in der Hand zu denen Gegenden hin, welche bedeichet werden sollen, untersuchet die Festigkeit des Bodens, und besichtiget mit besonderer Aufmerksamkeit die Schartufer, damit man wisse, ob tiefere Einrisse zu befürchten seyn, ob man nicht durch vorgelegte Werke dem Abbruche Einhalt thun, oder ob man nicht auf eine oder die andere Art die Einbrüche wieder ergänzen, und die genäherte Strohmtiefe ablenken könne. Denn wer wollte da einen Deich anlegen, wo man weiß, daß in kurzem kein Land mehr vorhanden seyn dürfte!

Hat man sich auf diese Art des Ufers versichert, so nimmt man die einwärts gebogenen Winkel der Uferlinie zuerst vor, bestimmt sowohl in Ansehung der Wassertiefe, als auch der zum Deiche erforderlichen Erde, die Breite des Vorlandes, oder den Abstand des Deiches vom Wasser. Auf der Karte werden diese Puncte mit geraden Linien zusammen gezogen; alsdann hat man vors erste die möglichst kürzeste, und daher möglichst wohlfeilste Deichlinie ausfündig gemacht. Denn, je kürzer die Deichlinie ist, desto wenigere Unkosten werden zur Aufschüttung erfordert. Auch ist es nothwendig, daß man von den am meisten einwärts gebogenen Ufern so weit mit seinem Deiche entfernt bleiben müsse, als die Sicherheit und die allemahl vor dem Deiche auszugrabende erforderliche Erde solches erheischet.

Diese Deichlinie wird endlich nach folgenden Regeln verbessert und berichtiget:

1. Alle Kölke, Moräste und Grundwasser müssen, so viel als es die übrigen Umstände erlauben, vor dem Dei-

che liegen bleiben; folglich wird diese Linie hin und wieder landwärts zurück zu ziehen seyn.

2. Sollte aber zum Nachtheil der Eigenthümer zu viel fruchtbares Land bey stark hervorspringenden Ufern unbrauchbar werden, und der zu erwartende Nutzen des Groden die Bau- und Unterhaltungskosten des Deiches übertreffen: so wird die Deichlinie daselbst vorgerücket; wobey man den Lehrsatz der Geometrie nicht zu vergessen hat, daß die Zirkellinie, und nächst dieser das Quadrat, unter allen Figuren mit der kürzesten Linie die möglichst größte Fläche in sich schließen. Man hüte sich also vor gar zu spitzig hervorspringenden Winkeln, weil selbige viel Unkosten verursachen, und dennoch wenig Land bedeichen.

3. Alle Aecker und Wälder bleiben hinter der Deichlinie liegen, weil jene keine Ueberschwemmung vertragen können, und diese mit ihren ausgerotteten Bäumen und Wurzeln ein sehr unsicheres Mayfeld geben würden, zumahl wenn die zurück gebliebenen Wurzeln nachmahls verfaulten.

4. Kein Deich muß hinterwärts abschüssiges Land haben, zumahl wenn er sich hohen Ueberschwemmungen wiedersetzen soll. Kann man ihn daher an einem sich erhebenden Grundboden anlegen, so ist dieser der stärkste Contrefort; und das Wasser müßte ihn bergan schieben, wenn er ausweichen sollte, da er sich denn mit seiner Last gegen diese Gewalt sträuben würde. Es schadet nichts, wenn man, um diesen Vortheil mitzunehmen, die Deichlinie besonders an süßen Wassern, deren Uebertritt dem Wiesenwachse eben nicht so sehr schädlich ist, um einige Ruthen zurück ziehen müßte.

5. Endlich hat man auf Grund und Boden zu sehen, und wenn derselbe nicht vermögend ist, die Last des Deiches zu ertragen, so beuget man, so gut man kann, rechts oder links aus; wo nicht, so sieht man sich genöthigt, den Deich auf einer oder der andern Seite,

zuweis

zuweilen gar auf beyden Seiten, mit Holzungen einzufassen, damit der Grund unter dem Deiche nicht ausweiche.

5. Wenn ein Strohm auf der gegenüberstehenden Seite auch bewallet wäre, oder bewallet werden sollte, oder Anhöhen hätte: so hat man sich zu hüten, daß man auch jenen Deichen nicht zu nahe komme, und Deich-Engen veranlasse, wo sich das Eis nur gar zu gern stopfet, und die gefährlichsten Deichbrüche veranlasset, welche Behutsamkeit aber nur bey Anlegung der Strohmdeiche zu beobachten ist; an der See ist das Gegenufer weit genug entlegen.

Bey Abzeichnung der Linie eines Seedeiches sind wenigere Puncte zu beobachten. Der Strandbewohner will durch dieses Festungswerk sein Land, seine Wohnung und sein Leben retten, daß dieses alles nicht von einer unaufhaltbaren Sturmfluth verschlungen werde; und in so fern könnte es ihm gleich viel seyn, nach was für einer Linie sein Deich gezogen würde, wenn er nur hinter demselben trocken und sicher dem Sturme zusehen kann. Weil aber seine Deiche, wegen ihrer Grösse und Stärke, ihm sehr kostbar, und in der Erhaltung sehr beschwerlich fallen, indem die auf den Bau verwendeten Kosten wie ein verlornes Capital anzusehen sind, davon man noch dazu hinterher die Interessen abzugeben hat, soll anders das Werk in Bau und besserlichem Zustande erhalten werden: so suchet er sich wieder durch Nutzung des bedeichten Landes schadlos zu halten. Folglich hat man bey Ziehung einer Seedeichlinie vornehmlich dahin zu sehen, daß man mit einer möglichst kürzesten Linie die möglichst größte Fläche einschließe; denn, wo das Seewasser hinspühlen kann, wächset kein Gras. Das zweyte Augenmerk ist die Streichlinie des gewöhnlich heftigsten Sturmes. Ungern setzt man eine gerade, und noch ungerner eine einwärts gebogene Linie, diesem Sturme senkrecht entgegen; man weichet so viel, als es die Lage des Vorlandes leiden will, von dieser Linie ab; und wo man schlechterdings dem Hauptsturme die Spitze biethen muß, beuget man nicht nur die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, daß er wie ein Gewölbbogen dem Stoße der Fluthen sich widersetze, sondern man gibt ihm auch die stärkste Abdachung, und sieht sorgfältig dahin, das Vorland durch Buhnen zum Anwachse zu bringen. Dieses sind die beyden Hauptre-

geln

geln, denen man bey Absteckung der Seedeich-Linien zu folgen pflegt.

Jedermann wird ohne mein Erinnern einsehen, daß neu angewachsenes Land nicht eher bedeichet werden müsse, als bis sein Ertrag das Interesse nicht nur von den Deichkosten, sondern auch dem Erhaltungs-Aufwande, abwirft. In Brahms Anfangsgründen der Deich- und Wasserbaukunst, S. 162, fgg. findet man eine vollständige Anweisung, wie man bey Vergleichung der Baukosten mit der Nutzung des neuen Landes zu rechnen habe. In Ostfriesland wird der Werth einer Ruthe des bedeichten Landes auf 1 Thlr., und des unbedeichten auf $\frac{1}{6}$ Thlr. bestimmet, und überhaupt so gerechnet: „Wenn eine Deichlinie von so und so viel Ruthen „im Längenmaße, so und so viel Quadratruthen Land „einschließt: so kann man, auf eine Ruthe Deichlinie, „so und so viel Quadratruthen Land rechnen. Nun „würde in der zu bedeichenden Gegend, eine Ruthe Deich „so und so viel Thaler kosten. Da fragt es sich, wie „verhält sich dagegen der Werth des gewonnenen Lan„des? Ist der letztere geringer, so stehe man von der „Bewallung ab; ist er größer, so hat man Grund, sich „dazu zu entschließen. Auf jede Ruthe Deiches wären 6 Quadratruthen Landes zu rechnen, weil eine Ruthe unbedeichtes Landes $\frac{1}{6}$, und des bedeichten 1 Thlr. werth ist: so geschieht durch den Deich eine Verbesserung von $\frac{5}{6}$ Thlr. Also wären diese 63 Quadratruthen künftig $\frac{315}{6}$ oder $52\frac{1}{2}$ Thlr. werth. Gesetzt aber, es koste eine Ruthe Deiches 60 Thlr. so ist die Antwort da, daß es noch nicht Zeit sey, diesen Anwuchs zu bedeichen. Auf diese einfache Art wird man sich in den mehresten Fällen zurecht finden können.

Weil der Werth des menschlichen Lebens, gegen Land und Gräserey gerechnet, unendlich ist: so ist diese Nutzungsrechnung nur da anzubringen, wo bloß um Vermehrung der häuslichen Einkünfte gedeichet wird; wo aber allein der Untergang von Land, Vieh und Menschen, durch einen Deich verhütet werden soll, da sieht man bloß auf die beste Lage des Deiches in Ansehung seiner Stärke und Erhaltung, und gibt alles den Wellen

preis,

preis, was dieser Abbruch thut. Ist es nun möglich, (und dieses trägt sich sehr oft zu,) beyde Endzwecke zugleich zu erreichen: so hat man doch allemahl die Befehle der Noth den Rathgebungen des Nutzens weit vorzuziehen, so oft ein Endzweck dem andern wiederspricht.

Von der Deichlinie kommen wir zum Bestecke. Ein **Deichbesteck** ist eigentlich die Bestimmung des Profils, welches der Deich nach Maßgebung desjenigen Ortes, wo er sich hinlagern soll, besitzen muß. So oft sich nun die Fläche des Mayfeldes erhebet oder erniedriget, oder die Richtung gegen Strohm und Sturm sich ändert: so oft muß auch das Besteck verschiedentlich ausfallen. Man sieht auf der Deichkarte die Linie der höchsten Fluth und zugleich die Erniedrigung der Erdfläche unter derselben; dieser Satz bestimmet die an jedem Orte nöthige Höhe des Deichprofils. Zu dieser Höhe muß hinzugethan werden, nicht nur die Hervorragung der Kappe über die höchste Fluth, welche insgemein 2 Fuß beträgt; (ich nehme aber zur höchsten Fluth nicht sowohl den Wasser-Spiegel, als vielmehr die gewöhnliche Wellenhöhe, an) sondern auch, wie viel vom Lager des Deiches, d. i. vom Mayfelde, ausgestochen werden muß, um dem Deiche einen haltbaren reinen Grund, mit dem er sich verbinden soll, zu verschaffen, und wie viel die daselbst vorräthige Erdart bey der Austrocknung schwinde. Also wäre denn die Höhe des Deiches an jedem Orte der Deichlinie bestimmet worden.

In Ansehung der Breite der Kappe, fragt es sich mehr, wozu man sich der Kappe zu bedienen habe, als wie stark sie seyn müsse, dem Drucke des Wassers zu wiederstehen. Will man auf der Kappe nur reiten und gehen, so kann man sich, bey niedrigen Deichen, d. i. die nicht über 6 Fuß Höhe besitzen, mit einer Breite von 4 bis 6 Fuß abfinden lassen; aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Passage willen, theils zur Zeit der Noth mit Wägen auf der Kappe fahren soll, ist eine Kappen-

Breite

Breite anzuordnen, auf welcher zween landübliche Wagen sich begegnen und einander ausweichen können.

Die Abdachung auf der Wasserseite richtet sich nach der Beschaffenheit der Deicherde und Gewalt des Wassers, und ist nie über 6 Fuß, und nie unter 2 Fuß, gegen jeden Fuß Höhe anzugeben. Die Festigkeit oder Lockerheit der Deicherde, und der Stoß des Wassers, bestimmen also diejenige Ausladung, welche zwischen diesen beyden äussersten Gränzen zu wählen seyn wird.

Die innere Abdachung bleibt wie 1 zu 1, und bey lockerer Erde wie 1 zu 1½. Fände man für nöthig, den Deich hinterwärts zu verstärken: so ersparet man Unkosten, wenn man ein gutes Banquet, wie oben S. 673 gemeldet worden, anbringt. Jedoch dieses alles gilt nur vom Hauptdeiche. Die übrigen Deicharten erwarten die Bestimmung ihrer Bestecke von den Endzwecken, um deren willen sie da seyn sollen.

Hat der Plan Beyfall gefunden, so erfolgt alsdann die Ausführung, wobey man sich vornehmlich nach der Beschaffenheit der vorhandenen **Deicherde** umzusehen hat. Diejenige Erde besitzt alle Grade der Vollkommenheit, welche vorzüglich schwer ist, sich in ihren Theilen fest zusammen schließt, sehr langsam vom Wasser durchdrungen wird, und bey der Austrocknung wenig schwindet. Diese Eigenschaften trifft man beysammen in der Thonerde an, wenn sie stark mit Sande untermengt ist. Noch mehr wird dieses erhellen, wenn wir die übrigen Erdarten nach ihrer Schicklichkeit zu Werken von dieser Art beurtheilen. Grober Sand läßt sowohl, als Torf und Morast, das Wasser wie durch ein Sieb laufen, und beyde schicken sich ganz und gar nicht zum Deichen. Der gelbe Lehm wird gar zu leicht im Wasser aufgelöset, ob er gleich dasselbe nicht so bald durchfließen läßt; überdies hält er die Nässe sehr lange an sich, begrünet nicht, und ist sehr mürbe. Die Thon- oder Letten-Erde ist schwerer wie Lehm, nicht so mürbe, bindet

stärker, ist auch zäher, läßt das Wasser nicht durchfließen, schwindet aber sehr; und wenn nicht hin und wieder Lücken und Höhlungen bleiben sollen, muß sie wohl gar gestampft werden. Der feine Sand ist schwerer als Kley-Erde, schwindet nicht, aber seine Theile hangen wenig zusammen, und begrünet sich so nicht, wie die Kleyerde. Hieraus folgt nun, daß eine mit Sand gemischte gute Kleyerde die brauchbarste und festeste Deichmasse abgebe, welche zugleich wenigere Dossirung nöthig hat, als alle übrige Gattungen von Erde.

Das Schwinden ist besonders zu untersuchen, ehe man zu Verfertigung des Bauanschlages schreiten darf. Alle Erdarten schwinden um so viel mehr, je feiner ihre Theile sind. Denn, wenn das Wasser abgedampft ist, ziehen sich die Theile enger zusammen; je feiner diese alsdann sind, desto tiefer schließen sie sich in die Zwischen-Räume ein, und der formirte Körper wird dichter und kleiner. Wie viel aber jede Sorte durch die Schwindung von ihrer Größe verliere, läßt sich am sichersten beurtheilen, wenn man sich von starkem eisernen Bleche einen unten und oben offenen Cubus verfertigen läßt, selbigen in die Erde hinein stößt, die überflüssige Erde mit einem übergespannten Drahte oben und unten abschneidet, den Körper hinsetzt und trocken werden läßt. Nach der Austrocknung misset man eine Seite, cubiret und vergleichet sie mit der Größe der noch feuchten Masse, so findet man, wie viel Cubiczoll von einem Cubicfuße durch die Schwindung abgehen. Der Deich schwindet nie in der Länge, wohl aber in der Höhe. Denn seine Last dehnet ihn seitwärts aus, welches aber die Rechnung nicht ändert, sintemahl um dieser Ausdehnung willen die Höhe desto merklicher abnimmt. Recht sicher zu gehen, schließt man folgender Maßen: ein Cubicfuß schwindet um so viel Zoll: also werden so viel tausend Cubicfuß so viel durch die Eintrocknung verlieren. Alsdann häufet man den Deich auf, so hoch er werden will; in kurzem hat er sich bis zur Besteckhöhe erniedrigt.

Bey

Bey lockern und mürben Grunde findet diese Rechnung nicht Statt, weil sich der Deich durch seine Schwere zu sehr in den Boden eindrückt. Da schüttet man so lange auf, bis das Werk seine besteckmäßige Höhe erlangt hat, und gibt, auf einen jeden Fuß Höhe, einen Zoll für die Schwindung zu. Man muß bey solchem Falle Nachsicht mit einem Deichbaumeister haben, wenn sein Bauanschlag nicht zutrifft, weil er unmöglich hat wissen können, wie tief der Deich den Grund eindrücken werde, zumahl, wenn er in einer noch nicht versuchten Gegend arbeitet. Beyspiele sind so selten eben nicht, welche die Unsicherheit des Grundes beweisen. Brahms meldet einen Fall, da man bey einem ausweichenden Grunde gerade noch einmahl so viel Erde auffahren müssen, als der stereometrische Inhalt des Deichkörpers erforderte, ehe der Deich seine besteckmäßige Höhe erreichen konnte. Man bemerket überhaupt, daß Deiche sich senken. Die Schwindung der Deichmasse trägt dazu vieles bey, aber gewiß noch mehr der unter einer so großen Last sich zusammen drückende und ausweichende Grund. Würde die Grundfläche dieses prismatisch-pyramidalischen Körpers nicht so breit seyn, als sie nothwendig seyn muß, so würden diese ungeheure Lasten noch tiefer in den Grundboden sich versenken. Das schlimmste bey diesem Unternehmen ist, daß man nicht vorher wissen kann, um wie viel Fuß sich ein Deich auf einem noch nie bedeichten Grunde senken wolle. Es ist nur wahrscheinlich, daß er sich auf einem harten Boden wenig, und auf einem weichen sehr erniedrigen werde. Um nicht am Ende mit den Baukosten zu kurz zu kommen, sieht man sich bey Zeiten nach solchen Stellen um, wo man im Nothfalle Vorrath von Erde in der Nähe haben kann, und treibt die Arbeiter zum verdoppelten Fleiße an. Wir wollen bey dieser Ungewißheit uns überhaupt folgende Regel merken: Zu Aufführung eines solchen Deiches muß allemahl mehr Erde vorhanden seyn, als nöthig ist; und die Arbeiter müssen allemahl in Einem Tage mehr Erde herbey schaffen können, als wirklich herbey zu schaffen nöthig wäre, wenn alles übrige seine Richtigkeit hätte.

Wer einen Bauanschlag verfertigen will, muß nicht nur den körperlichen Inhalt des Deichkörpers berechnen, und anzeigen, wie viel Cubicfuß Erde, die Schwindung und Versenkung mit eingerechnet, nöthig sind, denselben aufzuführen, und daraus die Anzahl der Arbeiter, ihren Lohn, nebst den Unkosten der Geräthschaften, der Schip-

pen,

en, der Karren, der Breter zu Deichbrücken ꝛc. zu be-
immen wissen, sondern er muß auch auf die auszu-
illenden Gruben und Wasserrisse neben dem Deiche sein
ugenmerk richten. Oft sind die Ufer hin und wieder
urch Packwerke, Holzungen und Buhnen zu verwah-
en; auch diese Unkosten gehören mit zum Deichan-
hlage. Der zum Glück nur zuweilen nöthige Kaideich,
elcher die Arbeit an Seedeichen für Ebbe und Fluth
eschirmen soll, erfordert auch ganz ansehnliche Ausga-
en, und die Sielen, nebst andern Vorkehrungen das
Binnenwasser abzuleiten, vergrößern den Aufwand mit
anzen Summen. Den Beschluß des Anschlages macht
ie Deichbedeckung, wovon weiter unten gehandelt wer-
en soll.

Die Nothwendigkeit des Deiches ist entschieden, die
möglichst vortheilhafteste Deichlinie ist gezogen, die Deich-
Bestecke sind den Umständen des Ortes gemäß befun-
en, die Anschläge sind überreicht, untersucht und genehm
gehalten worden, man hat sich endlich entschlossen, den
Deichbau vorzunehmen. Was ist nun noch übrig?
ichts, als eine kurze Anweisung, wie man sich bey Aus-
führung eines so wichtigen Werkes zu verhalten habe.
Obgleich dieser Unterricht eigentlich für den Entrepren-
neur gehört, so ist es doch nöthig zu wissen, ob derselbe
seine Sachen klüglich anfange; sonst geht er am Ende
davon, läßt die Arbeit liegen, oder geht gar zu Grunde.
Das erste, was dabey zu bedenken ist, betrifft die Zeit,
wenn die Arbeit fertig seyn soll; und darnach richtet sich
die Menge der anzusetzenden Arbeiter. Bey großen und
weitläuftigen Bedeichungen hat man oft Jahr und Tag
auf die Vorbereitungen zu verwenden; hier muß das
Ufer befestigt, dort für Anwachs gesorgt, und anderswo
Erdlücken zugefüllt, dort für die Ableitung des Binnen-
Wassers Rath geschafft, und wohl gar zuvor erst ein
Kaideich aufgeführt werden. Die Besorgung der Ge-
räthschaften, und über das alles die Herbeyschaffung der

nöthigen Geldsummen, veranlassen vielen Zeitverl... Man hat viel gethan, wenn bey Anbruch des Frühjahr... keine Hindernisse mehr vorhanden sind, welche die Aus... sicht des Vorhabens verzögern, oder wohl gar unterbre... chen könnten. Auf die Aernde hat man auch Rücksicht... nehmen; diese ruft viele Arbeiter vom Platze ab, un... mit wenigen läßt sich auch wenig ausrichten. Billig so... gegen die Aerndezeit der Deich bis zur Bekleidung fert... werden, als welche am füglichsten zur Herbstzeit vorg... nommen wird. Nicht zu gedenken, daß ein vor d... Aernde aufgeführter Deich nachmahls Zeit gewinnet s... zu setzen, ehe die Winterfluthen seine Stärke probiren.

Bey einem lockern und ausweichenden Grunde und ei... feuchten Deicherde aber ist es nicht einmahl gut, einen Deich i... Einem Jahre zu vollenden, zumahl wenn viel Regen fällt, w... alles wieder aus einander fließt, was man aufgefahren hat. D... ist nichts rathsamer, als nur einen Theil des Deiches zu ver... tigen, damit er sich senken und von Grunde aus nach und na... austrocknen könne. Bey Seedeichen füllen sich unterdessen d... Deichgruben, aus welchen die Deicherde ausgestochen werden... zum Theil wieder mit neuer Erde an, welches der künftigen A... beit gar sehr zu Statten kommt. Wo aber ein fester Deichgrund vorhanden ist, die Witterung trocken bleibt, und die Gefahr der Ueberschwemmung sehr groß ist, da geht es an, oder vielmehr es muß angehen, die Deichlinie in Einem Jahre zu vollenden.

Also soll denn mit dem Werke der Anfang gemacht wer- den. Wohlan! man steche das Mayfeld oder das Lager des Deiches aus. Die Soden oder Rasen, wenn dergleichen vorhanden sind, werden abgedeckt, und bis zur Bekleidung des Deiches verwahrlich hingelegt. Das entblößte Erd- reich wird auf einen guten Spadenstich oder einen Fuß tief umgegraben, damit sich die Füllerde desto besser mit dem mürben Grunde verbinde. Wird diese Vorschrift nicht beobachtet, so zieht sich das Wasser theils durch die vermo- derten Gräsereyen, wie durch einen Schwamm, hindurch, theils aber findet es seinen Weg zwischen dem Deichfuße und Lagergrunde, weil beydes sich nicht genau mit einander

ver-

verbunden hat. Dieses Lager ist jederzeit so breit, als die Summe beyder Dossirungen zusammen genommen.

Nunmehr werden den Arbeitern die Gegenden angewiesen, wo sie die Füllerde hernehmen sollen. Weil die Füllung immer kostbarer wird, je höher der Deich heran wächset: so wird die Klugheit dem Entrepreneur eingeben, die am weitesten entfernte Erde zuerst anfahren zu lassen, damit nicht nachmahls Schwierigkeit zu Schwierigkeit komme. Wenn nun Inseln oder nahe Hügel vorhanden sind, welche abgetragen werden sollen, so schaffet man diese Erde auf Prahmen, und zu Lande auf Karren, sowohl Schub- als Pferdekarren, zuerst herbey, und fängt am Ende der innern Dossirung, Fig. 454, bey e, die Arbeit an, und schüttet Fläche auf Fläche, wie die Linien zwischen e c f solches nachweisen, bis der Deich fertig ist, indem man bey der äussern Dossirung aufhört. Die Ursache dieser Disposition der Ausführung ist folgende. Die Erde ist nicht durchgehends von einerley Güte; würde der Deich durch lauter Horizontal-Lagen aufgeschüttet werden, so könnte es geschehen, daß eine lockere Lage horizontal durch den Deich liefe, und daselbst ein Wasserbruch entstände, welches aber bey schrägen Linien vermieden wird, da die Lagen sich unter einander decken. Es versteht sich von selbst, daß große Steine und Baumwurzeln vorher von Grunde aus vom Deichlager und Manfelde weggeschafft werden müssen, indem sonst sehr nachtheilige Höhlungen durch Senkung der Steine und Verfaulung der Wurzeln und Stubben entstehen würden.

Hat das entfernteste Erdreich seinen Tribut an den Deich abgegeben, so kommt die Reihe an die **Deich-Gruben**, die auch wohl Pitten genennet werden. Diese werden dergestalt abgesteckt und angewiesen, daß 1) vor dem Deiche eine unberührte Berme oder Absatz von wenigstens 3 bis 12 Ruthen Breite, je nachdem der Deich hoch ist, stehen bleibe; 2) alle 10 Ruthen zwischen den

Deichgruben ein Steg übrig bleibe, welcher sie von einander trennet, theils damit nicht eine offene Wasserlache vor dem Deiche entstehe; 3) so muß auch Erde zwischen dem Wasser, es sey nun See oder Strohm, und den Deich-Gruben, übrig bleiben, die Gewalt der Wellen gleich anfangs in etwas zu hemmen, und nachmahls zu verhüten, daß das Wasser den mitgebrachten Schlick nicht wieder wegspühle, sondern die Deichgruben nach und nach wieder ausfülle und aufschlicke. Es ist offenbar, daß man vorher die Länge, Breite und Tiefe der Deichgruben nach Proportion der benöthigten Füllerde zu berechnen, und nachzuforschen habe, wie tief die gute Deicherde sey, darnach denn die Breite und Länge der Gruben angeordnet wird. Ungern sticht man die Erde hinter dem Deiche aus, Grundbrüche zu verhüten; muß es aber also seyn, so erwählet man die höchsten Gegenden, und läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, jedoch so, daß noch eine innere Berme dem Deiche übrig bleibe. Vielleicht kann man durch Einlassung des trüben Fluthwassers auch die innern Deichgruben nach und nach wieder aufschlicken. Eine kostbare und mißliche Sache! Kostbar ist sie, um der erforderlichen Siele willen; gefährlich, wenn ein solcher Siel schadhaft werden sollte.

Bey starken Regengüssen muß man mit der Deicharbeit aufhören, sonst fließt eben so viel wieder weg, als man auftragen will, und die in Klumpen zusammengeballete Erde gibt keine feste Masse. Ueberdem werden die Arbeiter unwillig, und beurlauben sich von selbst.

Das Besteck dem Deiche zu geben, werden Stangen aufgerichtet und Stricke an denselbigen befestiget, durch deren Anspannung die Abdachung gemessen werden kann.

Einer der betrübtesten Zufälle, ist der Mangel an guter Deicherde. Sand genug, aber wenig Deicherde gibt es besonders an der Spree, Havel, und auch hin und wieder an der Elbe. Eine sandige Meerküste ist gerade eben so schlimm daran, als ein sandiges Strohm-Ufer; nur kann man sich daselbst noch mit der Breite der

Kappe

Kappe und einer stärkern Abdachung helfen, weil die Fluth bald den Deich wieder verläßt. Aber Flußdeiche von lauter klaren Sande, sind so gut wie gar keine; nach wenig Tagen, wofern es nur noch einmahl so lange währet, dringt das Wasser durch, und steht hinter denselben so hoch, als vor den Deichen. Weil doch aber immer hier und da einiges gutes Erdreich ausgemittelt werden kann, so pflegt in einigen Deichordnungen die Anweisung gegeben zu werden, daß man den innern Körper von Sande baue, und denselben zu beyden Seiten, und oben gegen die Kappe zu, mit guter Erde, wie mit einer Scheide überziehe. Die Gründe sind folgende: Das lettige äussere Dossement hält lange Zeit das Gewässer ab, ehe es zum Sande gelangen kann; die Kappe hält den Regen ab, daß er sich nicht in den Sand ziehe; man weiß, daß der stärkste Regen nicht tiefer, als 2 Fuß, in gutes Erdreich dringe, und die gefütterte innere Abdachung wird nicht so leicht zugeben, daß das endlich in den Sand eingezogene und eingedrungene Wasser hinter dem Deiche durchbreche. Diese Gründe sind sehr scheinbar. Man bedenke aber auch, daß die Fluth durch die Grundfläche gar bald in den Sandkörper eindringe, und daher mitten im Deiche eben so hoch steige, als vor demselben. Wie groß ist nun nicht die Gefahr, daß der flüssig gewordene Sand durch seine Last hinterwärts endlich durchbreche, und die innere Abdachung sprenge, welches zwar auf der Wasser-Seite durch den Gegendruck des Wassers verhütet wird.

Herr Rath Silberschlag thut hier folgenden sehr annehmlichen Vorschlag. Man bringe die gute Deich-Erde hinter- und den Sand vorwärts, an. Die bedeckte sandige Hälfte wird stark genug seyn, den Windstoß und Wellenschlag abzuhalten, und die gute Erde, weil sie einen undurchdringlichen desto dickern Körper ausmacht, wird den Deich für dem Durchfließen verwahren. Geht das vordere Dossement verloren, so kann solches viel leichter wieder hergestellet werden, als wenn man die Kappe aufbrechen, und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß. Endlich so wird der Deich eher wieder austrocknen, als ein nasser

Sand, der aller Orten mit einem zähen und thonigen Erdreich umschlossen ist.

Endlich gelangen wir zu der **Deichbedeckung**. Ein unbedeckter Deich verschlimmert sich nicht nur durch Fluth und Wellenschlag, sondern auch selbst durch die Witterung von Jahr zu Jahr. Nasse Jahre spühlen die Erde ab, und waschen Kappe und Abdachung weg; trockene verwandeln die Oberfläche in Pulver, so vom Winde weggestöbert wird. Folglich ist eine Deichbedeckung nothwendig. Strohmdeichen, deren Oberfläche mit Soden oder Rasen bedecket werden kann, weil selbige in süßen Wassern begrasen und sich bewuchern, ist leicht zu helfen; aber warum will man sie nicht lieber mit Korbweiden bespicken, und ihnen durch eine solche Bepflanzung, die in den ersten Jahren niedergeknicket werden kann, einen unüberwindlichen Panzer anlegen? zu geschweigen der Faschinen-Aernde, welche man alle Jahre an solchen Deichen vorräthig findet. Jenes, die Bekleidung mit Soden, sollte man thun, und dieses, die Bepflanzung mit Weidenreisern, nicht unterlassen.

Anmerkung vom Nutzen des Brenntorfes bey Wasserdämmen, von Jac. Wilh. Dalman, st. im XXVI B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 270—272, m. 2 Figg.

Mit Seedeichen hat es eine ganz andere Bewandniß. Die Strandbewohner, (man verdenke es ihnen nicht, wenn sie bey so vielem Elende, dem sie ausgesetzt sind, öffentlich um einen gesegneten Strand bitten) sind zu beklagen, daß das salzige Meerwasser weder Soden, noch den Anbau der Weidenreiser, verstattet. Sie müssen kostbarere Mittel erwählen, dem Einsturze ihrer Deiche zuvor zu kommen. Einige beholzen den Deichfuß. Im Brahms findet man, Tab. V. Fig. 53, eine solche Versohlung, aber in 20 Jahren hat die Witterung diese hölzerne Bekleidung wieder verzehret. Andere pflastern den Deichfuß mit Steinen.

Fig. 455, stellet den Durchschnitt eines solchen Steindeiches vor. a b, ein Theil des obern Deiches; c b, der ...

Stoß mit vorgeschlagenen Pfählen b k, und c i; und so der zweyte Stoß c d, der dritte e d, bis endlich e f durch unordentlich vorgeworfene Steine den Beschluß machet. Brahms und Hunrichs ziehen diese Bedeckung der erstern vor, ob sie gleich kostbarer ist. Aber bey Strohmdeichen würde man sehr übel dabey fahren. Diese verwandeln sich, durch das langwierige Fluthwasser, in Morast; alsdann senken sich die Steine sehr unordentlich, die Erde wird weggespühlet, und die Bedeckung geht verlohren. Die bald verschwindenden Seefluthen hingegen erlauben nicht nur dieses Mittel, sondern die stolzen Wellen brechen sich auf diesen Stufen, verlieren alle Gewalt den Deich zu beschädigen, und die Steine werden nicht so leicht von ihrem Grundlager verlassen, weil es nicht aufgelöset und in Morast verwandelt wird.

Sind nun keine Steine zu haben, oder diese Bepflasterung des Deichfußes fällt den Eigenthümern zu kostbar: so nehmen Einige ihre Zuflucht zum Strohdache, welches von unsern ländlichen Strohdächern wenig unterschieden ist. Die Schoben (Schefeln) werden aufgedecket und mit Strohkrampen und Nadeln aufgeheftet. Dieser Bedeckung fehlt nichts, als die Dauerhaftigkeit. Die Wellen brechen sich auf dem Strohe noch leichter, als auf den reflectirenden Steinen; und Hr. Rath Silberschlag hält es für besser, die Schefeln verkehrt aufzulegen, so daß die Sturz-Enden aufwärts ständen; alsdann würden sie Schlick fangen, und der Deich gar bald mit Stroh und Schlick überzogen werden. Stroh, welches von der Sonne nicht beschienen wird, vermodert nicht leicht. Schilf und getrocknete Seekräuter, deren man sich gleichfalls hin und wieder bedienet, noch weniger. Andere geben sich diese Mühe nicht; sie bewerfen den Deich mit Stroh, stoßen dasselbe mit Mist- und Heugabeln in den Deich hinein, gehen sodann davon, und erwarten die Fluth.

Um manches von demjenigen, was bisher abgehandelt worden, in ein helleres Licht zu setzen, wird Fig. 456 dienen.

Hier ist ein Ufer zu bedeichen, welches in F einen Winkel macht, wo zwischen E und L sich ein Strohm in die See ergießt, wo das Binnenwasser I durch den Deich abfließen soll, und wo, wegen Ebbe und Fluth, in der Gegend K L M ein Kaideich auf zuwerfen ist, die Arbeit am Hauptdeiche A B C zu decken. Die Flächen a a a a a stellen Deichgruben vor, aus welchen die Deich-Erde genommen wird, und welche niemahls so tief auszustechen sind, daß das Vorwasser von unten herauf eintreten könne. Weil der Strohm sich nicht abweisen läßt, so sieht man sich gezwungen, selbigen zu beyden Seiten B C und E D mit der Deich-Linie zu begleiten, so weit bis ein höheres Ufer die Ueberschwemmungen verhindern und abwehren kann. Das Binnenwasser I, es sammle sich nun von Regengüssen oder kleinern Quellen, wird bey G, durch eine Deichschleuse oder Siele, mitten durch den Deich in das Vorwasser abgeleitet.

Was das Profil Fig. 457 betrifft, so ist n m o das Profil des Kaideiches; p, der äussere Graben; n, seine Abdachung auf der Wasserseite; m, die Kappe; o, die innere Abdachung; q, der innere Graben; h g, der Durchschnitt der Deichgrube; g f, die Berme des Hauptdeiches; f a, die Abdachung auf der Wasserseite; f e, ihre Grundlinie oder Ausladung; a b, die Kappe = e c; b d, die innere Abdachung, c d die Ausladung derselben.

Jährlich werden **Deichschauen** angestellt. Dieses ist eine Feyerlichkeit, wo die Deichcommission, mit Zuziehung der Haupt-Interessenten, den Deich besichtiget, über dessen Beschaffenheit urtheilt, und die Verbesserung schadhaft gewordener Stellen anweiset. Die Puncte, worauf man bey einer solchen richterlichen Untersuchung hauptsächlich zu sehen hat, sind folgende:

1. Ob der Deich aller Orten die gehörige Höhe und Kappenbreite habe? oder, ob derselbe durch allerley Vorfälle erniedrigt, und der Gefahr, überströhmt zu werden, unterworfen worden? Die Strohm-Fluthen haben ihr Gefälle; also kann man nicht durch die Wasserwage die schickliche Höhe bestimmen. Man schlägt daher bey hohen Fluthen hin und wieder Pfähle ein, die man Pegel nennet, und bemerkt

merkt die Höhe der Fluth. Also lautet die Frage bey der Deichschau folgender Maßen: Beobachtet die Kappe die Pegelhöhe, und raget sie genugsam über dieselbe hervor? Die Antwort ist leicht zu finden.

2. Wie ist die innere und äussere Abdachung beschaffen? und wie die Bedeckung? Ein Deich, der die Abdachung verlieret, heißt ein Schartdeich; und diese muß entweder wieder hergestellet werden; oder wofern dieses nicht mehr möglich ist, so deichet man zurück.

3. Hat der Deich das benöthigte Vorland? Aller Orten, wo auswärts Anwachs und ein begrüntes Vorland vorhanden, können zwar Kölke, aber keine Fluth und Ebbe haltende Braken (wenn es Seedeiche sind) entstehen; sind es aber Strohmdeiche, so ist man für Verlust der äussern Dossirung und der Kappe gesichert.

4. Ob das Binnenland höher oder niedriger liege, als das Vorland? Liegt es höher, so wird der Deichfuß nichts zu befürchten haben; liegt es niedriger, so steht der Deich in Gefahr, Grundwasser hinter sich zu bekommen, wodurch der Deichfuß von beyden Seiten erweicht wird, und sich währender Fluth senket.

5. Ob Kölke vor oder hinter dem Deiche vorhanden? Ob nicht einige ausgefüllt, andere mit einem Deich-Schlosse zu umringen sind, damit ihr Quellwasser sich nicht über das Land ergieße?

6. Ob man Schartufer ansichtig werde? und was man für Mittel angewandt, dasselbe zu decken, oder wieder zum Anwachse zu bringen? oder was zu diesem Behuf noch geschehen solle?

7. Wie die Sielen, wenn dergleichen vorhanden, beschaffen sind? ob sie haltbar genug sind, daß sie nicht bey hoher Fluth ausweichen, und die gefährlichsten Deichbrüche nach sich ziehen?

8. Ob dasjenige, was bey der letzten Deichschau angeordnet worden, geschehen sey? und ob die Deichoffi-

 cianten

cianten aller Orten, nach Maßgebung ihrer Instruction, verfahren?

9. Ob die Leute, so am Deiche wohnen, ihre Geräthschaften bey der Hand haben, und im Stande sind, zur Zeit der Noth dem kämpfenden Deiche zu Hülfe zu kommen?

10 Ob man wachsam genug sey, Biber, Ottern, Maulwürfe und Mäuse längs der Deichlinie auszurotten, damit sie nicht den Deich untergraben, und der Fluth den Weg zum Durchflusse eröffnen? Dieses alles wird in ein Protokoll gefasset; nachmahls wird darüber gerathschlaget, und an einigen Orten wird sofort zur Ausführung geschritten, an andern aber geschieht das letztere nur dann und wann.

Ich komme endlich auf die **Vertheidigungsanstalten bey Fluth und Sturm, den Durchbruch und die Ueberströhmung der Deiche zu verhüten.** Um diese Zeit sieht es bey der Deichlinie nicht anders aus, als vor einer Festung, die auf einer Seite bestürmet, und auf der andern vertheidiget wird. Das Wasser stürmt, und der Deichbewohner sucht den Sturm abzuwehren. Die erste Gefahr zeigt sich an der innern Abdachung, wenn hin und wieder lecke Stellen entstehen, von denen das Wasser herab fließt. So lange dieses Wasser hell bleibt, hat es keine unmittelbare Gemeinschaft mit der Fluth, sondern es ist solches ein Zeichen, daß es durch gröbere Sandlagen durchgepresset werde, wo es denn unterweges sich vom Schlicke säubert. Diesem Unheil begegnet man, wenn frühzeitig genug gegengedeichet wird. Diese Gegendeichung muß so stark seyn, daß die Last der Erde den wasserflüssigen Sand aufhalte, damit er nicht allmählich ausgemahlen werde, und im Deiche kein Loch entstehe. Ist aber der Durchfluß trübe, so hat das Wasser unmittelbar mit der Fluth Gemeinschaft. Schießt es wie aus einem Zapfenloche, so sind die Mäuse an diesem Unglücke Schuld. In sol-

chem

chem Falle schneidet man einen langen conischen Zapfen, dessen Durchmesser dreymahl so groß ist als der Diameter des Loches, keilet es zu, und damit der Druck des Was-sers den Keil nicht wieder heraus stoße, schlägt man ei-nige Pfähle ein, leget auf den Keil ein Bret, befestigt das Bret mit Stricken, daß es nicht fortgestoßen wer-de; oder gräbt das Loch auf 3 Fuß aus, und verstopfet es mit guter Kleyerde. Allerdings wäre es vortheilhaf-ter, das Loch von aussen zu verstopfen, wenn man nur dazu gelangen könnte.

Sollte dieses noch nicht der Noth abhelfen, alsdann hat sich das Loch innerlich bereits erweitert, und der Deich geräth in die äusserste Gefahr, seiner übrigen Stärke un-geachtet, verloren zu gehen. Ehe man das äusserste Mit-tel ergreift, mache man einen Versuch, die Oeffnung mit Stroh und Mist, besonders Kuhmist, voll zu stampfen, mit Bretern zu überlegen, Pfähle nebenher einzuram-men, und mit Querstangen, die mit Strick und Ketten an die Pfähle befestigt und angespannt sind, die Boh-len anzudrücken. Wie nöthig diese starke Verstopfung sey, erhellet unter andern daraus, daß eine Oeffnung von einem Quadratfuß, über welcher das Vorwasser 10 Fuß steht, einen Druck von 650 Pfund gegen die Ver-stopfung äussert. In den ersten Tagen der entstandenen Wasserfluth reichet diese Vorsichtigkeit und Anstalt hin, den Durchbruch zu verhüten; und wenn die beschädigte Stelle hoch mit Erde, wie mit einer Pyramide, bela-stet worden, so hält sie auch wohl den ganzen Sturm aus. Reißt aber das Wasser diese Bedeckung weg, so ist nur noch eine Gegenanstalt übrig, Deich, Land, und das Leben der nächsten Einwohner mit ihren Habseligkei-ten zu retten. Man erwählt nähmlich zwo starke und lange Stangen, und befestigt sie zu beyden Seiten an ein starkes Segel; kann man in der Geschwindigkeit mehrere Segel über einander schlagen, so ist die gehoffte Wirkung desto zuverlässiger. Diese Plane schiebet man

ver-

vermittelst der Stange längs der äussern Dossirung herab, bis man das Loch trifft. Augenblicklich verstopfet sich der Deichbruch, der mit Mist und Kleyerde ausgestampfet, und mit einer starken Erdpyramide, die zum Gegengewicht dienet, verschlossen wird. In solcher großen Noth muß Tag und Nacht, mit beständig abwechselnder junger und beherzter Mannschaft, gearbeitet werden, ohne Ansehen der Person uud des Standes, wenn es an Hülfe fehlen sollte. Versaget auch dieses Mittel, so ist alles verloren; die Fluth bricht durch, reißt den Deich nieder, die Kappe stürzt ein, ein breiter und hoher Wassercanal stürzt durch die Oeffnung ins Land, und in wenig Stunden sieht man das Bild der angehenden Sündfluth vor Augen. Hat derjenige, der die Arbeiter anführet, nicht vorher sich nach Höhen umgesehen, wo sie ihr Leben retten können: so werden viele plötzlich vom Wasser umringet, und müssen endlich ertrinken. Ganz ausserordentlich kommt in dieser Verstopfungsarbeit das Banquet zu Statten. Da nun dieses überdem wohlfeiler ist, als eine totale Dossirung: so sollte man hohe Deiche, welche eine starke innere Abdachung erfordern, allemahl mit Banqueten versehen.

Der zweyte große Schade ist die **Senkung der innern Dossirung**, welches in der Gegend, wo eine große Brake, Morast oder Kolk sich binnenwärts nahe am Deiche befindet, leicht sich zuträgt. Der Deichfuß wird bey anhaltenden Vorwassern zuerst moderflüssig; alsdann schiebet die Last des innern Dossements den Fuß in die Brake hinein, und macht den Anfang, sich von dem Deiche loszureissen. Dieses Unglück muß nicht abgewartet werden, sondern man schlägt mit Handrammen einige Reihen Rammbreter dicht hinter einander vor die innere Berme; hinter diese Breterreihen stößt man Pfähle ein, welche mit tüchtigen Latten und Spiekern mit einander verbunden werden. Unterdessen stellet der auf seine Rettung begierige Landmann die gesunkene Dossirung wieder her.

Manch-

Manchmahl schlicket das Vorland über das Binnenland in die Höhe. Lieget nun letzteres niedriger, so hat man bey jeder Fluth Quellwasser hinter dem Deiche. In solchem Falle lege man im Deiche Sielen an, um mit dem fetten Winterwasser gleichfalls das Binnenland in die Höhe zu schlicken. Es ist auch möglich, durch diese Sielen einen den Durchbruch drohenden Deich zu retten, wenn nähmlich das Binnenland sich in der Nähe erhebet. Alsdann läßt man eine Partie Wasser durch das Siel hinter den Deich, welches also keine Flügel, sondern nur Schütze besitzen darf, so hält dasselbe dem Aussenwasser einiger Maßen das Gleichgewicht, und der Deich bleibt stehen.

Für den **Verlust der äussern Dossirung und des Vorlandes**, ist, währendem Sturme, gar kein Rettungsmittel übrig; diesen Schaden wird man geduldig müssen geschehen, und sich an der innern Verstärkung des Deiches begnügen lassen. Reissen die Sielen aus, so kann man gleichfalls wenig Gegenanstalten vorkehren. Ein solcher Deich geht unaufhaltbar zu Grunde. Diesen Unfall aber hätte man einen ganzen Sommer hindurch, und oft noch länger, vorher wissen und ihm vorbeugen sollen.

Es folget endlich der fürchterliche **Kappensturz**, das Uebel aller Uebel. So lange die Kappe nur hin und wieder mit einigen gar zu hoch sich erhebenden Wellen-Gipfeln beschlagen wird, und dabey sehr breit ist, hat man noch wenig zu befürchten; wenn aber die halbe Welle sich über die Kappe wirft, so kann man glauben, daß bey ermangelnder Gegenwehr in kurzem Kappe, Deich, innere und äussere Dossirung bis auf den Fuß, ja oft noch tief unter dem Fuße, nicht mehr vorhanden seyn werden. Das traurigste bey dieser unglücklichen Scene ist die Herabstürzung der Fluth über die Kappe. Wo eine Eisstopfung sich aufhält, da ist die Kappe in Gefahr, nach und nach untergraben und fortgeschoben zu werden. Wo der Deich sich gesenkt hat, da ist zu vermuthen, daß die hohe Fluth überlaufen, und eben diesen Jammer über die Deichnachbaren verhängen werde.

In beyden Fällen hat man frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfähle, nicht auf der Kappe, sondern auf den Abdachungen selbst einzuschlagen. Zwischen diesen Pfählen läßt man gute Bohlen einschieben, und auf der unterwärts abgeschärften Kante etwas einrammen. Den Zwischenraum stampft man mit Erde oder Mist aus; und wenn die Noth schnell sich vermehret, heftet man zuletzt Faschinen an, um die Füllung schnell zu vollenden: so ist die Kappe für ihren Einsturz in Sicherheit gestellt.

Daß man, nach verlaufener Fluth, die Deiche wieder herstellen, die Kölke ausfüllen oder umdeichen, die Abdachungen verstärken, das Vorland, wenn es sich in Schartufer verwandelt hat, für weitern Abbruch verwahren, und alles auf das regelmäßigste wieder in Ordnung bringen müsse, versteht sich von selbst. Wo aber in der Deichlinie selbst eine Brake entstanden ist, da hat man einige weitläuftigere Anstalten nöthig, den Körper wieder herzustellen. Man verfährt folgender Maßen. Zu beyden Seiten schlägt man ein Packwerk; oder, wenn der Kolk tief ist und ausweichenden Grund hat, rammt man Pfähle ein, und bekleidet selbige mit Bohlen. Kurz, man verfertigt ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füll-Erde eingeschüttet; und sobald man über das Wasser herauf gekommen ist, läßt man das Werk eine Zeitlang stehen, damit es sich setze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieses Unglück sich an einem Seedeiche zugetragen hätte, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, so füllet man nicht auf einmahl den ganzen Deich-Fuß aus, sondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Wasser eintreten und abfließen kann; sonst wirft der Druck desselben alles über den Haufen, da es bey dieser Vorkehrung immer zu beyden Seiten balanciret. Diese Oeffnung aber muß nicht größer seyn, als daß man sie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verschließen, und nachmahls, wenn man über die

die Fluthlinie gelanget, den Deich gehörig erhöhen, und an den noch unbeschädigten Wall anschließen könne.

Niemahls muß man Füllerde irgendwo an schon vorhandene anschließen, ohne den Ort des Anschlusses vorher von neuem aufgegraben und berodet zu haben, damit sich die neue Erde mit der alten verbinde. Wo dieses nicht beobachtet wird, entstehen Risse und Borsten, zumahl, wenn die Arbeit zu schnell betrieben, und die Füllerde sehr feucht eingeschüttet worden ist.

Sollte **ein Borst** irgendwo **im Deiche** entstanden seyn, es sey nun durch eine Sinkung des Grundes, oder durch Schwindung des neuen Anschlusses, alsdann schneidet man einen Keil von der Kappe an dergestalt heraus, daß die Basis dieses Triangels oben, und die Spitze unten, wo der Borst zu Ende läuft, sich befindet. Wird diese Lücke ausgefüllet, so dränget dieser neu eingesetzte Keil sich von beyden Seiten an die schon vorhandene Masse an, und verbindet sich desto fester.

Ich schließe diesen Artikel mit einer **Anweisung zur Verfertigung des Bauanschlages.** Was die Siel- und andere Nebenarbeiten, die zwar zur Bedeichung des Landes, nicht aber zur Aufführung des Deiches selbst gehören, betrifft: so werde ich davon an einem andern Orte sprechen; hier schränke ich mich lediglich auf diejenigen Unkosten ein, welche die Darstellung des Deichkörpers erfordert. Die Bemerkungen derjenigen, die sich mit Werken dieser Art beschäftigt haben, geben uns folgende Regeln an die Hand. Auf 30 Ruthen Weite, bringt eine Wippkarre, mit zwey Pferden bespannet, und mit 15 Cubicfuß Erde beladen, aufs Fahren, und sowohl bey dem Beladen als auch bey dem Ausstürzen zwey Mahl zu halten, 14 Minuten zu. Es kann also dieselbe in 12 Arbeitsstunden ihre Reise 51 Mahl zurücklegen, und 765 Cubicfuß Erde zum Deiche liefern. Auf 2 Wippkarren rechnet man 3 Deichgräber; und die angefahrne Erde auf dem Deiche zu verbreiten, 1 Schlichter. Wenn nun der Kärrner täglich 1 Thlr., der Gräber 8 Gr., der Schlichter 6 Gr. empfängt: so kosten 1530 Cubicfuß

Erde

Erde auf 30 Ruthen weit zu fahren, $3\frac{1}{4}$ Thlr. Auf jede 45 Ruthen weiterer Entfernung rechnet man eine Wippe mehr; mithin kosten jede 5 Ruthen weiterer Distanz über 30 Ruthen $\frac{1}{9}$ Thlr. mehr. Obgleich bis 45 Ruthen weiterer Entfernung keine neue Wippe hinzu kommt: so müssen doch bis dahin die Karren geschwinder fahren, wofür sie denn auch mehr Lohn verlangen können. Nun kommen die Umstände des Ortes mit in Betrachtung, welche den Preis entweder vermehren oder vermindern. Genug, daß man hieraus sieht, wie der Raum der ausgestochenen Erde und die Weite der Fahrt den Werth der Arbeit bestimmen, sintemahl beydes genau gemessen werden kann. Dahingegen ist es nicht möglich, die wirklich eingedeichte Erde zu berechnen. Bey der Deckarbeit ist zu bemerken, daß ein Mann in einem Tage 1 Quadratruthe belegen könne. Nun ist noch zu erwägen, wie viel das Stroh gelte, und was das Anfahren nebst der Bindung desselben in Schoben kosten werde. Die Deichbedeckung mit Rasen oder Soden, welche am füglichsten im Herbste vorzunehmen ist, da die Sonnenhitze dieselben nicht mehr austrocknen kann, ist sehr leicht zu veranschlagen, wenn man durch einen Versuch ausfündig gemacht hat, wie viel Stück, deren jedes einen Quadratfuß enthält, man in einem Tage ausstechen könne, wie weit sie anzufahren sind, wie viel Zeit ein fleißiger Decker anzuwenden habe, eine Quadratruthe zu legen, anzustampfen, aufzuheften, und zuletzt zu begießen. Die übrigen Deichbedeckungen werden, nach dem Preise der Materialien, Holz oder Steine, und dem Verdienste der Arbeiter, veranschlaget.

Von den großen Seedämmen, mit welchen Häfen eingeschlossen werden, siehe unter Hafen.

Oeconomische Aufgabe von Verfertigung der Seedeiche, samt deren Beantwortung, st. im 20 St. der Schleßwig-Holsteinischen Anzeig. v. J. 1753; im 42 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken rc. II B. 9. St. Kopenh. und Leipz. 1762, gr. 8. S. 767 — 770.

Betrachtung der wirkenden Natur und ihrer menschlichen Beyhülfe bey dem Anwachs neuer Polder, Heller oder Groden. Aus dem Holländ. übersetzt, st. im 162 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 513 — 532.

Von dem alleraltesten Teichwesen, s. das 79 St. des I Jahrg. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

J. F. M. Beantwortung der Frage: Ob die Weserteiche nöthig und nützlich, oder entbehrlich und schädlich sind? st. im 27 und 77 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

D. W. Beantwortung der Frage: Sind die Sommer- und Winterteiche an der Unter-Weser durchaus nothwendig? st. im 38 St. dess. v. e. d. J.

Eb. Dess. Anmerkungen über die Weserteiche, st. im 91 St. ders. v. e. d. J.

Zwey Versuche zur Beantwortung der Aufgabe, ob die Deiche in der Grafschaft Hoya nützlich oder schädlich sind? st. im 65 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Anfrage, das Deichwesen im Hoyaschen betreffend, st. im 76 St. dess. v. e. d. J.

Entwurf des jetzigen Deichrechts in den Marschländern der Grafschaft Oldenburg und Delmenhorst. Brem. 1768, gr. 8. 18 B.

* * *

Dimostrazione scenografica & ortografica d'un nuovo riparo per li publici Lidi Veneti, da LOR. BOSCHETTI, st. n. 1. K. T. im V Th. der *Galleria di Minerva*, in Venez. 1706, f. S. 252 — 254.

Recherches sur la construction la plus avantageuse des digues. Ouvrage qui a remporté le prix quadruple proposé par l'Acad. R. d. Sc. Inscr. & b. l. de Toulouse, pour l'année 1762, par Mr. l'Abbé BOSSUT, & par Mr. VIALET. à Paris 1764, 4.

Description d'une digue aves ses portes, inventée par Mr. BOURGEOIS, st. in den Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc. To. II. à Par. 1735, 4. No. 97, S. 81, f. n. 1 K. T.

Anfangsgründe der Deich- und Wasserbaukunst, von Alb. Brahms. Aurich 1755, 4. 218 S. n. 4 K. T. Zweyter Theil, 1757.

Cogitationes de aggeribus construendis, Auct. LEONH. EULER, st. im IX Th. der *Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit.* 1764, 4. S. 352 — 377, n. 8. Figg.

Experiences sur le cours des fleuves, ou Lettre à un Magistrat Hollandois, dans laquelle on examine la crüe des eaux, & si, pour les faire baisser dans un fleuve, & éviter les inondations, il convient de faire des saignées ou décharges en divisant les eaux; avec la maniere de curer le fond des fleuves, empêcher la rupture des digues, & la submersion de la plus belle & la plus riche partie de la Hollande, en procurant un prompt écoulement aux eaux des fleuves, qui la traversent. Par Mr. GENNETÉ, à Paris 1760, 4. Nouv. edit. 1764.

Jo. Mich. Hube Abhandlung über die Aufgabe aus der Haushaltungskunst: „Auf was für eine Art kann ein festerer und stärkerer „Damm, als sonsten gebräuchlich gewesen, aufgeführet werden, „wodurch nicht allein der Gewalt eines reißenden Stromes, und „dem

„dem in engen und gekrümmten Flußbetten sich häufenden Eise „Widerstand geleistet, sondern auch mit den geringsten Kosten, „sowohl der Anhäufung des Eises vorgebeuget, als auch die „Kraft des Wassers gebrochen und aufgehoben würde?“ die von der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig 1766. den 19 Merz, mit dem Fürstl. Jablonowskischen Preise ist gekrönet worden. Deutsch und Lat. Danzig 1767, 4. 6 B. n. 1 K. T.

Praktische Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau. Erster Theil von Deichen und Sielen, durch J. W. A. Hunrichs. Brem. 1770, 8. 743 S. n. 8 K. T. Zweyter Theil, von Schlengen, Höftern und andern Schutzwerken. Brem. 1771, 8. 1 A. 22 B. n. 8. K. T. Eine Frucht von dreyßigjähriger Erfahrungen!

Johannsens Beschreibung der Rammwerke in der Braak zu Wischhaven, st. n. 2 K. T. in Leupolds Theatri machinar. Supplemento. S. 92, f.

Elementa juris aggeralis theoretico-practica, oder allgemeine Grundsätze zur Einleitung in die Deich- und Dammrechtswissenschaft, bey gebräuchlichen Idiotismo aggerali alphabetico, entworfen von Ge. Dan. Petit, alias Pitiscus. Zelle 1767, 8. 17 B.

Erinnerungen beym Baue der Mühlen- und Hammerwerksdämme, wo lockerer Grund ist, von Dan. Tisselius, st. n. K. im IV B. der übers. Schwed. Abhandl. Hamb. 1750, gr. 8. S. 167, f.

Rivierkundige Verhandelingen afgeleidt uyt waterwigt en waterbeweegkundige grondtbeginzelen, en toepasselyk gemaakt op de Rivieren den Rhyn, de Maas, de Waal, de Merwede en de Lek, waar in de aloude en tegenwoordige toestand der rivieren overwogen, de gevaaren, die man uyt derselven verandering te dugten, heeft aangeweezen, en de middel ter verbeteringe derselven en ter voorkominge van overstroming vorgestellt worden, door CORNELIS VELSEN. t'Amsterd. 1749. 8. 256. S.

So überaus nützlich und nothwendig die Dämme für das gemeinschaftliche Beste sind: so wenig können diese Anstalten dem eigenen Antriebe und Willkür der Unterthanen überlassen werden. Wenn einige aufmerksame und fleißige Besitzer der Grundstücke an den Ströhmen und Flüssen Dämme aufführen würden, so weit die Gränzen ihres Eigenthumes gingen: so würden es zehn andere Nachlässige unterlassen, und der Fleiß der ersten würde mithin ohne Wirkung seyn, und ihre Grundstücke, wegen der Nachlässigkeit der andern, dennoch der Ueberschwemmung unterworfen werden. Ueberhaupt ist es in solchen Anstalten der Dämme eben das, als wäre noch gar nichts geschehen, wenn es an einem einzigen Orte ermangelt. Diese Anstalt gehört demnach nothwendig für

für die Landespolizey, deren hauptsächlichster Endzweck ist, die Wohlfahrt der einzeln Familien mit dem gemeinschaftlichen Besten zu verbinden, und daher die allgemeinen Schäden, die durch die Nachlässigkeit einzelner Familien entstehen könnten, durch ihre Anordnung und Aufsicht abzuwenden.

In Ländern, die an Meeren liegen, pflegen besondere Collegia zur Aufsicht über die Dämme und Deiche verordnet zu seyn, die sich in der Gegend der Dämme und Deiche gegenwärtig befinden, fleißige Untersuchungen und Besichtigungen anstellen, ordentliche Versammlungen und Berathschlagungen halten, und ihre gefaßten Entschlüsse dem höchsten Landescollegio zur Genehmhaltung einsenden. Und in der That, in solchen an Meeren gelegenen Ländern kann diese wichtige Polizey-Anstalt nicht ein Nebenwerk anderer Bedienten des States seyn, sondern sie erfordert unumgänglich ihre eigene, besonders dazu verordnete, Bedienten, die sich an Ort und Stelle befinden, und auf diesen Gegenstand ihre einzige Aufmerksamkeit verwenden, übrigens aber von dem höchsten Collegio, welches die Landespolizey verwaltet, abhangen müssen. Die Provinz Holland kann hierin andern Ländern zum Muster dienen. Die Wohlfahrt dieser Provinz beruhet hauptsächlich auf der sorgfältigen Unterhaltung dieser kostbaren Anstalten. Sie hat zu dem Ende in verschiedenen Gegenden 6 Collegia, davon ein jedes aus einem Deichgräfen, und aus 5, 6 bis 7 so genannten Heemraden oder beysitzenden Räthen besteht. Diese Räthe sind Edelleute des Landes, oder angesehene Personen der in jedem Quartiere liegenden Städte, welche wegen ihrer Güter durch die Ueberschwemmungen viel leiden könnten. Der Deichgräf und die Heemraden, oder sein Rathscollegium, untersuchen nicht allein mit Fleiß, ob die Deiche wohl unterhalten werden, sondern sie legen auch die Taxen oder Abgaben auf die benachbarten Güter, und lassen die vorhergehenden, die aufgelegt sind, er-

 heben,

heben, um die Dämme zu unterhalten, und die nöthigen Verbesserungen machen zu lassen. Sie urtheilen über alle Streitigkeiten, die bey dieser Gelegenheit zwischen den Gutsherren und denen Bauern, welche die nahe gelegenen Ländereyen besitzen, entstehen können, und bestrafen diejenigen, welche es an ihrer Schuldigkeit ermangeln lassen. Sie ordnen alles an, was die Gewässer, die Dämme, die Brücken und die Wege betrifft. Man erwählet gemeiniglich die ansehnlichsten Personen, um diese Aemter zu verwalten.

S. die im J. 1719 herausgekommene und aus den Archiven und mit Approvation der Staaten von Holland geschriebene Description historique du Gouvernement des Provinces unies, Cap. 23, S. 65. fgg.

In Seeland heißt das Deichcollegium die Staten von Walcheren; und dieses Collegium ist noch weit ansehnlicher, als die von Holland.

In Ländern, die nicht am Meere liegen, durch welche aber große Ströhme fließen, ist es hinreichend, wenn nur besondere Bedienten, als: Deichgräfen, Deich-Hauptleute, Deichinspectores, Dammmeister u. d. gl. bestellet werden, ohne daß dieselben ein eigenes Collegium formiren; doch aber müssen sie unter einem Landescollegium stehen, welches die Landespolizeyanlegenheiten dirigiret. Diese Einrichtung findet auch in Deutschland mehrentheils Statt. Ja, wenn auch in einem Fürstenthume keine große Ströhme, sondern nur mäßige Flüsse vorhanden sind: so sollte dennoch ein Aufseher über die Dämme bestellet werden, der von Zeit zu Zeit allenthalben im Lande herum reisen, und hierin das Nöthige besorgen müßte.

In den königl. preußischen Staten gehört das Damm- und Deichwesen zum Ressort der Kriegs- und Domänenkammern, als welche ohnehin die allgemeinen Landespolizeyangelegenheiten zu besorgen haben. Die Einrichtungen, welche man daselbst bey dieser Polizey-Anstalt gemacht hat, verdienen unstreitig wegen ihrer

guten Ordnung und dabey genommenen klugen Maßre
geln, daß ich davon einen nähern Unterricht ertheile
Ich werde denselben aus der erneuerten und verbesser-
ten Dammordnung zur Unterhaltung der Weichseldämme
in der Marienwerderschen Niederung im Königreich
Preußen, v. 30 März 1755,

Nov. Corp. Constit. Pruss. March. Th. I, S. 787 fgg.

schöpfen, als in welcher alle Polizeyanstalten, so bey dem Damm- und Deichwesen vorkommen, sehr genau und ausführlich beschrieben sind.

„Was nun Erstlich die Dammbedienten und deren Verrichtungen betrifft, so ist die besondere Vorsorge für die Dämme einem Rathe der Kriegs- und Domänenkammer, als ein eigenes Departement aufgetragen. Dieser Departementsrath muß die Dämme wenigstens Einmahl des Jahrs bereisen, und nachfragen, ob der Dammordnung nachgelebet wird. In Kleinigkeiten stellet er die Unordnung, welche er gefunden hat, sofort ab; sonst aber muß er an die Kammer berichten. Hiernächst ist ein Oberdeichinspector bestellt; dessen Hauptarbeit geht dahin, daß er die Weichseldämme in bessern Stand setzen, und daher selbige zwey oder drey Mahl jährlich bereisen, und dieserhalb gründliche Vorschläge thun muß. Er macht auch von der nöthigen Arbeit die Anschläge; gibt Anweisung, wie zu arbeiten; untersuchet nachher, ob es alles nach der Anweisung geschehen und zum Stande gebracht sey; die Mängel notiret er sich, und gibt den Dammbedienten auf, sie noch vor Winters zu verbessern. Wenigstens muß er auch jährlich einer Dammbeschauung beywohnen.

„Der Beamte zu Marienwerder ist der Rendant der Damm-Casse; er führt über die eingegangenen und ausgezahlten Gelder ordentliche Rechnung, leget selbige jährlich ab; und weil Ausgang Octobers, höchstens Novembers, die Arbeit geschlossen seyn muß, so muß die Rechnung im Januar des folgenden Jahres unfehlbar an die Kammer eingesandt werden; der Terminus aber geht vom ersten Januar bis letzten December. Damit die Arbeitsleute alle Sonnabend ausgezahlet werden können, muß der Beamte in Zeiten das benöthigte Geld suchen. Damit auch die Arbeitsleute nicht klagen können, sie hätten ihren verdienten Lohn nicht bekommen: so muß der Beamte im December, wenn die Arbeit ganz geschlossen, einen Tag von den Kanzeln bekannt machen lassen, an welchem sie alle, die etwas zu fordern, oder sonst

dahin einschlagende Beschwerden anzubringen haben, melden sol-
len; wer nicht erscheinet, dessen Klage wird ungegründet er-
kläret, und findet in der Folge nicht Statt. Der Termin
muß aber nicht gleich auf der Publication, sondern wenigstens
10 bis 12 Tage nachher, seyn. An selbigem Tage muß der
Dammmeister und Bauschreiber im Amte zugegen seyn; die
Klagen werden alle mit den dabey vorkommenden Umständen
und Gutachten zum Protokoll verschrieben, und selbiges jedes
Jahr, mit Unterschrift des Rendanten und des Dammmeisters
der Rechnung nebst den Publicationsattesten beygeleget. Der
Beamte muß wenigstens bey der letzten Dammbeschauung unaus-
ausbleiblich zugegen seyn; und überhaupt muß er mit darauf
sehen, daß, unter Direction des Departementsraths und
Oberdeichinspectors, alles gut und ordentlich geschehe, die
Gelder auch gehörig verwandt werden.

„Der Dammmeister hat die Aufsicht bey der Arbeit, des-
gleichen der Bauschreiber. Letzterer führt dabey ein ordentli-
ches Journal, und fertiget daraus die Wochenlisten auf Eid und
Pflicht, der Dammmeister attestiret sie nach Befinden in glei-
cher Art, und der Rendant bezahlet darnach.

„Die Aelterleute, deren eine gewisse Anzahl ist, und die
ihre Hauptverrichtungen bey Eisgängen und hohen Wassern
finden, wo sie die Aufsicht über die Wachen haben, wie unten
gezeiget werden soll, wählet der Dammmeister, und das Amt
bestätiget selbige nach Befinden.

„Mit Zuziehung der Aelterleute und Dorfschulzen, werden
jährlich zwo Dammbeschauungen, und eine davon in Beyseyn
des Oberdeichinspectors, ex officio, ohne Kosten zu verursachen,
gehalten, und der ganze Damm wird beritten, wobey der Damm-
Meister und Bauschreiber allemahl, und der Beamte wenigstens
das letzte Mahl, zugegen seyn muß. Bey dem städtischen Damme
aber wird auch ein Deputirter vom Magistrat nebst dem städti-
schen Bauschreiber mit zugezogen.

„Die erste Beschauung wird sogleich, wenn das Wasser ge-
fallen ist, vorgenommen, und alsdann umständlich notiret, was
ein jedes Dorf in Vergleichung, Verstärkung, Erhöhung des
Dammes, Ausbesserung der Oberfutterungen und Krautung
an seinem Lose zu thun hat, auch wo Abwege nöthig, maßen
alle 100 Ruthen ein Abweg seyn muß; wovon jeder Schulze ei-
nen Extract, das Amt aber den ganzen Rapport bekommt. Was
angemerket worden, muß sogleich ohne einige Einwendung ge-
macht werden. Finden sich bey der zweyten Schau, welche
gleich

leich nach der Wintersaat, und höchstens gegen den 15 Sept. orzunehmen ist, noch eben dieselben Mängel: so muß, für eden 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcasse bezahlet, und in continenti die Execution wieder die Säumigen aufgegeben werden. für dasjenige, was nach der ersten Schau zwar gemacht, ber mangelhaft ist, wird 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse rleget, und der Fehler sofort ersetzet; und wenn sich der Fehler über einige Ruthen lang erstreckt, muß für jede Ruthe 1 Gulden bezahlt werden. Was aufs neue zu machen nöthig rachtet wird, muß sub poena executionis in 8 Tagen geschehen; und der Schulze muß, bey willkürlicher Strafe, die Säumigen anzeigen, der Dammmeister und Bauschreiber aber vor andern darnach sehen.

„Eine der vornehmsten Verrichtungen des Dammmeisters und Bauschreiber besteht darin, daß sie das nöthige Holz und Faschinenstrauch in Zeiten gut und so wohlfeil, als möglich, mit Vorwissen des Amtes behandeln. Sie müssen dabey allen Fleiß anwenden, und so wie überhaupt, also auch hierbey, allen Verdacht eines Privatvortheils auf das sorgfältigste vermeiden. Findet der Beamte den Handel zuträglich, so wird sogleich geschlossen. Damit es auch zur Arbeitszeit nicht an den Materialien fehle, müssen im Winter wenigstens 600 Schock Faschinen in gehöriger Länge, und 1 Fuß im Diameter, auf 4 Schock Pfahlholz behandelt, und erstere unfehlbar alle angefahren werden„ welche auf 3 Dörfer zu vertheilen sind; wie denn auch etwas Holz in Bereitschaft seyn muß.

„Sobald im Frühjahre das Wasser gefallen, und der Schade zu sehen ist, bereitet der Dammmeister den Damm: untersuchet, was an den Werken zu machen; gibt nicht nur einen Aufsatz davon an das Amt, sondern sendet auch dergleichen an den Oberdeichinspector; welches beydes er, wenn Brüche geschehen, und bey allen Vorfällen zu beobachten hat. Das Amt sendet solchen Aufsatz an die Kammer, und suchet die baldige Fertigung der Anschläge; und hiervon darf den Oberdeichinspector nichts aufhalten, als Krankheit, oder wenn ihm in einem Befehl ausdrücklich benannt worden, daß eine andere dieser Arbeit vorgehen soll.

„Damit sich die Werke setzen, und die Erde begrünen könne muß zeitig gearbeitet, und wo nicht eher, doch im October, die Arbeit geschlossen werden. Um dieses desto füglicher zum Stande zu bringen, kann die Kammer, sobald der Anschlag eingekommen und revidiret worden ist, ad rationem etwas Geld vorschießen, und solches bey Suchung der Decharge melden.

„Wie und was gearbeitet werden soll, weiset der Oberdeich-Inspector bey Fertigung des Anschlages und zur Stelle an, und instruiret in Vorfallenheiten den Dammmeister schriftlich.

„Bey der Arbeit muß der Dammmeister und Bauschreiber dahin sehen, daß sie richtig, auch dem Anschlage und der Anweisung des Oberdeichinspectors gemäß, geschehe, und die Leute fleißig seyn. Die Säumigen werden dem Amte zur Bestrafung angezeiget.

„Ueber alles angekaufte Holz und Strauch führt der Bau-Schreiber genaue Materialienrechnung, weiset es speciel nach, wo es verwandt, nähmlich wie viel zu Rammpfählen, desgleichen Spickpfählen und Scheiden, an jedem Orte verbrauchet, und wo der etwanige Bestand befindlich ist. Der Dammmeister attestiret sie, der Oberdeichinspector aber examiniret selbige, und zwar bey der letzten Schau mit dem Beamten zusammen.

„Die Faschinen- Holz- und Erdefuhren werden von den Beamten repartiret, wobey niemand überleget noch übersetzet werden darf, und führt der Dammmeister darüber eine accurate Rechnung. Er darf sich derselben, bey harter Beahndung, so wenig wie der Taglöhner, in seinen häuslichen Angelegenheiten bedienen. Die Dörfer, so zu diesen Fuhren concurriren, sind nach Proportion ihrer Hufenzahl angesetzt, und werden 8 bis 10 Schock Faschinen und ein Stück Pfahlholz auf 1 Hufe gerechnet.

„So lange die Eiswachten gehalten werden, müssen der Dammmeister und Bauschreiber wohl Acht haben, daß alle mögliche Vorsicht gebrauchet, alles in Ordnung gehalten werde, und die Leute nüchtern bleiben. Der Dammmeister ziehet von oben von den Bewegungen des Wassers Nachricht ein, und läßt sich von den Eiswachten alle 2 Stunden, auch wenn was besonders vorfällt, sogleich alles melden, und berichtet davon ab[illegible] zu dem Amte, das Amt aber von Post zu Post der Kriegs- und Domänenkammer.

„Dem Dammmeister lieget auch ob, dahin zu sehen, daß die Wasser- und Hauptabzugsgräben in gutem Stande erhalten werden. Was der Dammmeister und Bauschreiber in Ansehung der Arbeit und Fuhren veranstalten, muß ohne Einwendung geschehen. Es bleibt aber einem jeden frey, sich hernach im Amte oder bey dem Departementsrathe zu beklagen, da sodann ohne Anstand der Vorfall untersuchet werden muß. Wer sich den Dammbedienten wiedersetzet, oder auch wohl gar gegen sie mit Worten sich vergehet, wird ohne Nachsicht am Leibe bestrafet.

strafet. Gehen die Dammbedienten zu weit, so werden sie nachdrücklich dafür angesehen, und nach Befinden des Dienstes entsetzet. Wegen der Soldaten schreibt das Amt in Vorfallenheiten an die Regimenter, welche nach Befinden die Widerspenstigen bestrafen müssen; im Weigerungsfall meldet es der Beamte der Kriegs- und Domänenkammer, welche deßfalls schleunige Remedur suchet, oder allenfalls nach Hofe berichtet.

„Bey der Unterhaltung des Dammes selbst hat man folgende Einrichtung gemacht. Seit 1728 hat der Landesherr ansehnliche Geldsummen auf die Verbesserung der Weichseldämme verwandt. Damit soll auch vor der Hand fortgefahren werden. Wenn aber nachmahls gefunden werden wird, daß die Dämme in gutem Stande sind, will der Landesherr dazu entweder ein Gewisses aussetzen, und ferner arbeiten lassen, oder die Dämme nach einer umständlichen Beschreibung den Einsassen übergeben, zu Holz und Strauch, welches in den landesherrlichen Wäldern sehr abnimmt, etwas zahlen lassen, auch zu den übrigen Kosten nach Befinden etwas bewilligen; wo alsdann alle Einwohner in der Niederung für einen, und einer für alle, stehen sollen, daß der Damm, so wie er übergeben worden, beständig erhalten werde.

„Weil die Futterungen, Vorlagen, Buhnen und Köpfe nicht allein hinlänglich sind, muß der Damm jährlich verstärket und so gemacht werden, daß er unten im Fuße drey Mahl so breit als hoch, oben 20 Fuß, und bey sehr hohen Dämmen wenigstens 16 Fuß, breit sey. Die Dossirung darf nicht zu steil, sondern muß so schräge als möglich, und höchstens nicht steiler als nach einem Winkel von 45 Grad mit der Horizontalfläche, angeleget werden. Zu dem Ende wird vors erste an den Scharrdämmen landwärts von Zeit zu Zeit etwas angetragen, strohmwärts aber taugt die lose Erde nicht. An solchen Orten, wo die alten zugemachten Brüche nahe am Damme gehen, und sich viele Quellöcher befinden, muß besonders ein Fuß, 10 F. breit und 3 F. hoch, angefahren werden, damit sowohl die Last der Erde mehr auf den losen Grund drücke, als auch jederzeit zu den Quelllöchern mit Wagen hin zu kommen sey. Diese Arbeit muß besonders gleich im Frühjahre geschehen, weil alsdann die Erde noch Gras treibt.

„Die nöthige Erde zum Damm wird, wo sie am nächsten, genommen; doch werden die nutzbaren Aecker, so viel möglich, bis im Nothfall geschonet. Sie muß wenigstens 8 bis 10 Ruthen vom Damme gegraben werden, weil sich sonst Quellwasser finden und durch den Damm gehen möchte. Wo gute Aussen-

Deiche sind, wird die Erde aus selbigen genommen, doch allemahl nur einen Stich tief, und wenigstens 10 Ruthen vom Damm, auch nicht ganz bis an den Strohm. Wie denn auch die ausgegrabenen Kanten wieder eben zu machen, damit der Strohm nicht Gelegenheit finde, tiefe Löcher zu reissen.

„Die Aussendeiche, oder das Land zwischen dem Damme und Strohme, sind die besten Bedeckungen, daher die vorhandenen auf das sorgfältigste zu unterhalten, des Frühjahrs mit Stab-Weiden oder Werft zu bepflanzen, und so viel möglich durch anzulegende Buhnen und Köpfe zu vermehren sind.

„Da der Landesherr so viele Kosten an die Verbesserung des Dammes wendet: so sind die Einsassen, die den Schutz Desselben genießen, auch schuldig, alle zu den Dämmen nöthige Fuhren umsonst zu verrichten“.

Herr v. Justi billiget zwar diese Frohndienste; er will sie aber nur unter gewissen Umständen anrathen, nähmlich, wenn die Abgaben der Unterthanen ohnehin schon sehr hoch, und das Geld selten im Lande wäre. Ausser diesen Umständen würde, nach seiner Meinung, der bare Geldbeytrag der Unterthanen, den er hier voraussetzt, ohne Frohndienste allemahl rathsamer seyn, indem bey allen solchen Frohnarbeiten sehr wenig vollbracht würde, und ausser einer großen Aufsicht alles sehr nachlässig geschähe; unterdessen hätten doch die Besitzer der Grund-Stücke einmahl die Versäumniß, die desto öfter käme, je weniger in diesen Arbeiten fleißig zu Werke gegangen würde, da sie unterdessen ihre Leute zu Hause bey andern Arbeiten viel nützlicher hätten brauchen können.

S. dessen Polizeywissenschaft, 1 Band, §. 59.

Herr v. Justi hat im Grunde, und wenn man die Frohn-Dienste überhaupt nach ihren Eigenschaften betrachtet, nicht Unrecht: denn man weiß durch die Erfahrung, wie schlecht gemeiniglich die Arbeit durch die Frohndienste verrichtet wird. Da nun bey dem Damm- und Deichwesen alles auf die Tüchtigkeit der Dämme ankommt: so scheint es freylich sicherer zu seyn, die Arbeiten bey einem so wichtigen Werke für bares Geld verrichten zu lassen; dem allen ungeachtet aber kann man die Frohndienste bey den Dammarbeiten nicht für schädlich und unsicher halten. Wollte man die Arbeit für Geld machen lassen, so würde man vorerst dennoch genöthigt seyn, die in der Nähe der Dämme

woh-

wohnenden Unterthanen dazu zu gebrauchen, indem viele Menschen dazu erfordert werden, die man ausser ihnen nicht allemahl haben kann. Die Unterthanen würden also unterdessen ihre häusliche Geschäfte ebenfalls versäumen müssen, welche Versäumniß ihnen aber, sie mögen um Geld arbeiten, oder frohnen, durch den Vortheil, den sie durch die Dämme erhalten, reichlich wieder eingebracht wird; daher sie diese Arbeit nicht einmahl als eine ihnen schädliche Versäumniß ansehen können, weil sie zu ihrem eigenen Besten und für die höchstnöthige Sicherheit ihrer Güter arbeiten. Hiernächst weiß man ja auch, wie schlecht öfters die Arbeiter auch für bare Bezahlung arbeiten, wenn sie ohne Aufsicht gelassen werden. Alles kommt auf eine beständige, genaue und scharfe Aufsicht an; wenn diese so veranstaltet wird, wie die preußische Einrichtung hier vorschreibt, so wird man allemahl tüchtige und gute Arbeiter erwarten können, es mögen die Arbeiter um den Lohn oder im Dienste arbeiten.

„Der Damm, nachdem man ihn vermessen, ist in gewisse Lose unter den Einsassen dergestalt getheilet worden, daß am Scharrdamm 7 Ruthen 6 Fuß 6 Zoll, im Aussendeiche aber 2 R. 8 F. 9 Z. auf jede Hufe gerechnet werden; es kommen also zusammen 10 Ruthen 5 Fuß 3 Zoll auf jede Hufe. Der Damm-Meister hat einem jeden Dorfe dasjenige, was ihm nach dessen Hufenzahl zukommt, so viel möglich ungetrennt abstechen und mit Pfählen bezeichnen müssen. Jedes Dorf und jeder Einsaß besonders, muß in seinem Lose alles, was ausgetreten, ausgefahren oder ausgeschält ist, im May, höchstens im Junius, mit guter Erde vergleichen, den Weg in Ordnung und gehöriger Breite halten, und dieses nicht durch Zäune, wodurch der Damm oben breiter als unten oder in der Mitte wird, sondern, wie oben erwähnt ist, durch Anschüttung eines starken Fußes; weil der Damm oben 20 Fuß, und wenn er sehr hoch ist, wenigstens 16 Fuß breit seyn soll; daher ein Jeder dafür sorgen muß, daß er in dieser Art bleibe. Wenn Kraut und Gras auf dem Damme wächset, muß es abgehauen werden. Wird bey der zweyten Schau an allem diesen ein Mangel befunden, daß das ausgeschälte nicht zurecht gemacht, der Weg nicht ordentlich vergleichet, der Damm nicht breit genug gehalten, oder auch das Kraut nicht abgehauen wird, so muß der Schuldige 1 Rthlr. zur Pfahlcasse erlegen.

„Zu den Oberfutterungen, welche nunmehr an den Scharr-Dämmen gemacht werden, muß jedes Dorf in seinem Lose, bey freyem Holz und Strauch, die Kosten aufbringen, auch die Faschinen

schinen selbst hauen und binden lassen, weil alsdann keine Spülung füglich schaden kann, welche sie ohnehin an der Unterfutterung auszubessern schuldig gewesen. Was dabey zu thun ist, wird bey der Dammschau festgesetzt, auch was sie dazu an Holz und Strauch bekommen sollen. Wie viel Ruthen einem jeden darauf zugemessen worden, muß aufgeschrieben werden. Das erste Mahl hat der Landesherr das dazu benöthigte Geld aus seiner Casse zahlen lassen. Wenn etwas davon übergeben wird, muß es ordentlich zu Protokoll notiret und verschrieben werden, in welchem Stande es gewesen: und bekommt jedes Dorf, so weit es dasselbe angeht, eine Abschrift davon.

„Alle Jahre hat etwas bey der Verstärkung des Dammes geschehen, und die Einrichtung so gemacht werden müssen, daß der Damm binnen den ersten 4 Jahren die verordnete Breite erhalten; wozu aber aus den landesherrlichen Cassen nichts bezahlet worden, auch für das künftige nichts hergegeben wird.

„Die Faschinen muß das ganze Dorf zugleich fahren, und jedes Mahl der Schulze oder ein Dorfgeschworner dabey seyn, damit alle Unordnungen vermieden, auch die Wagen bey dem Aufladen zusammen gehalten werden, und keine Faschinen im Walde bleiben. Ist der Schulze oder Dorfgeschworne nicht dabey, muß der, so dabey seyn sollen, 1 Rthlr. zur Pfahlcassen-Strafe erlegen, und für den durch sein Ausbleiben etwa verursachten Schaden haften.

„Damit bey den Erdefuhren die Zeit nicht verdorben, und allzu wenig aufgeladen werde: so ist festgesetzt und verordnet worden, daß die Seitenbreter 15 Zoll breit, 12 Fuß lang, die Unterlage 12 Zoll breit und 12 Fuß lang, nach oben zu den Wagen aber 18 Zoll breit seyn muß. Damit die fahrenden Unterthanen auch alle gleich fleißig seyn mögen, werden Zeichen ausgegeben, wodurch des Abends jeder die Summe der Fuhren bescheinigen muß. Weil dieses nur die Säumigen in Ordnung zu halten geschieht, so müssen die Dörfer die Kosten dazu tragen. Wer seine Wägen nicht nach dieser Vorschrift eingerichtet hat, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse erlegen. Dergleichen Bretez werden sogleich kenntlich gezeichnet, damit sie öfters gebraucht werden können.

„Wer ohne erhebliche Ursache ausbleibt, wenn er zur Arbeit bestellet worden, muß auch 1 Gulden Strafe geben, und das versäumte nachfahren. Wie denn auch derjenige, welcher aus wahrer Unmöglichkeit und dergleichen erheblichen Ursachen ausbleibt, dennoch das versäumte gleichfalls nachhohlen muß.

„Die

„Die Fuhren muß der Dammmeister, so viel möglich, bey bequemer Jahrszeit ausschreiben, und besonders darauf sehen, daß, wenn im Felde viel zu thun ist, nicht viel Fuhren gefordert werden; im Nothfall aber müssen die Dammfuhren allen Verrichtungen vorgehen.

„Obgleich mit Wägen Erde zu fahren ordentlicher Weise geschwinder geht: so finden sich doch öfters Umstände, daß es sich mit Karren besser und zuverlässiger thun läßt. Es ist daher verordnet, daß in jedem Schulzenamte 2 bis 3 gute Hand-Karren, auf 6, 7 bis 8 Hufen eine zu rechnen, bereit seyn, und bey der Dammschau vorgezeiget werden sollen. Im Fall nun diese statt der Wägen gebrauchet werden, so geschieht die Hand-Arbeit dabey von den Einsassen umsonst. Fehlet bey der Schau an den Karren etwas, so wird für jede 15 Gr. zur Pfahlcasse erleget. Es muß allemahl gute Erde, wo sie zu haben ist, zum Damm genommen werden, weil die schlechte nicht die gehörigen Dienste thut; und dieses ist besonders bey der Abgleichung strohmwärts zu beobachten, wo sonst das Wasser den losen Sand, der nicht leicht bewächset, gleich abspühlet.

„Da das Vieh mit Treten, und die Schweine mit Brechen und Wühlen, die Dämme sehr verderben: so ist überhaupt verbothen, einiges Vieh an selbige und in den Aussendeichen kommen zu lassen. Wird solches darauf betroffen, so soll für jedes Stück Vieh 20 Gr. Strafe zur Pfahlcasse, und 6 Gr. Pfand-Geld, für jedes Schwein aber 15 Gr. Strafe und 3 Gr. Pfandgeld gegeben werden. Will die Pfändung der Schweine nichts helfen, oder es will sich der Eigenthümer zu den gepfändeten nicht melden: so werden sie im ersten Fall todt geschossen, und derjenige, so es gethan, bekommt 6 Gr. Schußgeld; im letzten Fall werden die gepfändeten Schweine verkauft, und das Geld zur Pfahlcasse verrechnet. Ein jeder Einsaß, und besonders der Schulze, ist schuldig, hierauf zu halten. Kann ihm eine Nachsicht überführet werden, muß er für jeden Contraventionsfall 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse geben. Der Damm-Meister und Bauschreiber, welche täglich auf dem Damme und bey den Arbeitsleuten sind, müssen diejenigen, die sich hierin schläfrig bezeigen, erinnern, und dem Amte zur Bestrafung anzeigen. Zu desto besserer Aufsicht ist auch ein besonderer Buschwärter oder Dammbereiter bestellt, der seinen Lohn aus der Pfahlcasse erhält.

„Wenn Holz oder andere Sachen auf der Weichsel verschlagen werden, wird solches sogleich geborgen und bekannt gemacht, auch zu Erweisung des Eigenthumes ein öffentlicher Termin von

12 Wo-

12 Wochen angesetzet, und in den Kirchen gehörig publicirt. Beweiset jemand sein daran habendes Recht, so wird es ihm gegen ein billiges Bergelohn und Ufergeld ohne fernere Weitläuftigkeit verabfolget. Findet sich aber in der bestimmten Zeit niemand dazu, oder das Eigenthum kann nicht erweislich gemacht werden, so wird, nach Ablauf des Termins, das Holz in natura an den Damm verwendet, und das Bergelohn aus der Pfahlcasse bezahlet; andere Sachen aber werden öffentlich verkauft, und das Geld, nach Abzug des Bergelohns und Ufergeldes, zur Pfahlcasse berechnet.

,, Weil alle gute Anstalten zu Erhaltung der Dämme und Deiche durch die Eisgänge und hohen Wasser mit einmal vernichtet werden: so wird die vornehmste Fürsorge dahin gerichtet, daß die Dämme durch dergleichen gefährliche Zufallenheiten nicht eingerissen und gänzlich ruiniret werden mögen. Man hat zu dem Ende besondere Eis- und Wasserwachen angeordnet. Diese sind in bestimmten, dem Damm nahe gelegenen, Dörfern vertheilet, und werden mit Unterthanen besetzt. Es ist bereits festgesetzt, wie stark jede Wache von Mannschaft seyn soll, und welche Dorfschaften die Leute zu einer jeden stellen müssen. Sobald einige Gefahr von Wasser im Winter oder Sommer zu besorgen ist, schreibt der Dammmeister die Eis- und Wasserwachen nach solcher Bestimmung aus. Diese Wachmänner dürfen aber nicht leer auf ihre angewiesene Posten erscheinen, sondern es ist gleichfalls bereits regulirt, wie viel mit Mist beladene Wägen, wie viel Breter oder Dielen, imgleichen Pfähle, Schlägel und Laternen, jede Wach-Mannschaft mit sich bringen muß. Es pflegen solche Dörfer, welche von dem Damme allzu weit abgelegen sind, mit Herbeyschaffung dergleichen Materialien verschonet zu werden.

,, Ein jeder Aeltermann hat 3, 5 bis 6 Wachen unter seiner Aufsicht. Die Aelterleute müssen sich sogleich auf ihre Posten begeben, und untersuchen, ob die Mannschaft vorhanden, tüchtig, und mit den gehörigen Geräthschaften versehen, und diese in gutem Stande sind. Es wird auf jeder Wache beständig ein gesattelt Pferd in Bereitschaft gehalten. Alle 2 Stunden müssen von Wache zu Wache dem Dammmeister die Vorfallenheiten und Bewegungen des Wassers gemeldet werden. Wenn sich etwas besonderes eräuget, muß sogleich ein reitender Bothe gesandt werden. Die Aelterleute bekommen täglich gewisse Diäten aus der Pfahlcasse. Wer aber von ihnen aus bleibt, muß 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcasse erlegen; und ...

entschuldiget nichts als Krankheit. Weil bey solchen Umstänen sehr gefährliche Arbeit vorfällt: so wird auf jeder Wache alle Tage durch den Schulmeister Betstunde gehalten.

„Auf einer Eis- oder Wasserwache von 6 Mann, muß wenigstens ein Nachbar oder Hufenwirth, auf einer von 10 Mann und darüber, wenigstens 2 Hufenwirthe seyn, um darin zu sehen, daß alles nüchtern und ordentlich sey, und wenigstens 3 Mann allemahl wachend auf dem Damme stehend bleiben, welche alle Stunden abgelöset werden. Wer bey der Visitation nicht auf seinem Posten gefunden wird, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse erlegen. Die Unordnungen fallen demjenigen mit zur Last, der darnach sehen soll. Der Nachbar oder Wirth muß von allem, was zu seiner Wache gehört, dem Aeltermanne oder Dammmeister Nachricht geben können; er muß auch alle zur Wache gehörige Geräthschaften untersuchen. Oberwähnte Materialien müssen wenigstens 8 Tage vor Anstellung der Wachen, wie auch der nöthige Schälstrauch an den angewiesenen Orten angeschaffet werden.

„Die Aelterleute, und besonders der Dammmeister, müssen vor Anstellung der Wachen fleißige und zuverlässige Nachricht einziehen, wie es oberhalb mit dem Eise oder dem zu und abnehmenden Wasser beschaffen sey; und darnach müssen die nöthigen Anstalten vorgekehret werden. Auf die Eis- und Wasserwachen müssen lauter tüchtige Leute gesandt werden, die im Nothfall nachdrücklich angreifen können. Ueber die oben benannte Geräthschaften, muß ein Drittel derer, die auf die Wache kommen, eiserne Spaden, zwey Drittel aber Aexte mitbringen, und die Schubkarren werden auf den Wachen vertheilet. Im Nothfall wird alles zur Schützung nöthige genommen, wo es gefunden wird; es muß aber entweder unbeschädigt wieder gegeben, oder bezahlet werden. Wer sich widersetzt, muß 1 Rthlr. Strafe geben, und wird ihm doch genommen. Jedoch hat diese Freyheit nur im Nothfall Statt, und darf bey harter Strafe kein Nachlässiger sich deren bedienen.

„Wenn es sehr gefährlich aussieht, wird die Sturmglocke gezogen, worauf die Wachen sogleich mit Mannschaften und Laternen, auch Mistwagen und andern Nothwendigkeiten, ohne zu erwartenden weitern Befehl, verdoppelt werden müssen; und damit ein jeder auf seiner Hut seyn könne, wird an denen Orten, wo die Sturmglocke zu weit abgelegen, auch nicht zu hören ist, durch 3 Schüsse nach einander, ein Zeichen gegeben. Nimmt die Gefahr zu, und die Nothzeichen werden

den wiederholet, muß alles, was wehrhaft ist, bereit seyn, und sich ohne anderweite Ordre an den bestimmten Ort ohne einige Säumniß stellen. Ist jemand so leichtsinnig, sich bey solchem ihm und der ganzen Niederung drohenden Unglück säumig zu bezeigen, oder seinen eigenen dem gemeinen Nutzen vorzuziehen: so wird er mit empfindlicher Leibesstrafe angesehen, und gilt der Einwand der Gefahr nicht, weil einem großen Schaden vorgebeuget werden soll. Und da in dergleichen Fällen keine Zeit zu versäumen ist, so müssen alsdann des Dammmeisters Veranstaltungen, bey Zuchthaus- und andern empfindlichen Strafen, auf das genaueste beobachtet werden.

„Bricht, aller angewandten Mühe ungeachtet, der Damm durch: so darf die Mannschaft nicht gleich abgehen, sondern es wird von den vorräthigen Maschinen auf jeder Seite des Ausrisses an den Enden des Dammes, 3 bis 4 Ruthen weit, vor und hinter dem Damme ein starkes Grundbret, in Form eines Kopfs oder Höfts, gemacht, und in aller Geschwindigkeit mit so viel starken Pfählen als möglich, berammet, damit der Damm nicht weiter ausreisse.

„Der Dammmeister muß täglich, von der ersten Wache anzurechnen, dem Amte Rapportzettel einschicken, und die Vorfälle bey dem entstehenden Eisgange melden, damit dasselbe an die Kriegs- und Domänenkammer von einem Posttage zum andern berichten könne.„

„Bey dem Einsturze des Dammes, dafern kein Durchbruch erfolgt, müssen die Einsassen alle Fuhren unentgeldlich verrichten; bey gänzlichen Durchbrüchen aber werden zu Schüttung eines neuen Dammes die Erdfuhren bezahlet, und zwar für jede Cubicruthe Erde 4 bis 4½, auch wohl, wenn die gute Damm-Erde weit her zu hohlen ist, 6 Rthlr., welche Ruthenzahl der Oberdeichinspector nach Eid und Gewissen ausrechnet und festsetzt. Bey Durchbrüchen, desgleichen wenn der ganze Damm, oder ein Theil desselben einfällt, oder vom Wasser weggenommen wird, muß die ganze Niederung, und was dazu gehört, zusammen treten, und die Fuhren gemeinschaftlich verrichten. Leidet in dergleichen Fällen eine oder andere Dorfschaft, müssen die übrigen, denen es erträglicher ergangen, sich auf allerhand Art mit dem Benöthigtsten zu Hülfe kommen. Kann ein Bruch gleich gefangen werden, oder es ist bey einem andern gefährlichen Umstand Holz oder Strauch höchstnöthig, muß der landesherrliche Förster, auf eine vom Amtmann unterschriebene Specification, das Benöthigte abfolgen lassen; das Amt sucht aber gleich die nöthige Assignation. Diese Erlaubniß findet nur im Nothfall Statt,

Statt, und wenn die Verzögerung Schaden und Kosten vermeh-
:en könnte; sie darf aber auf keine Art gemißbrauchet werden. In solchem Nothfall muß mit allen Kräften gearbeitet werden, ınd findet bey solchen Umständen die Entschuldigung, daß es u schwer falle, nicht Statt, weil der Schade und Verlust äglich zunimmt.

„Die Aussendeiche gehören zu keinem Dorfe, daher niemand :iniges Recht sich an selbigen anmaßen darf. In selbigen muß das Strauch und die Weiden aufs sorgfältigste geschonet werden, damit sie theils mehrern Schutz geben, theils zu Faschinen zum Behuf des Dammes gebrauchet werden können. Daß niemanden erlaubt ist, sein Vieh und Schweine in den Aussendeichen zu weiden, ist bereits im vorhergehenden angemerkt worden. Noch weniger hat jemand die Freyheit, das geringste an Weiden oder Strauch zu nehmen; wer sich solches untersteht, oder sich auch an andern zum Dammbau gehörigen Materialien vergreift, wird mit einer Kette auf einige Stunden an die Weiden geschlossen, und muß überdem den zweyfachen Werth zur Pfahl-Casse bezahlen. Gebraucht jemand zum Decken Bandweiden, so muß er sich bey dem Dammmeister um einen Zettel melden, und nach dessen Vorschrift sich richten. Hat derjenige nicht selbst welche, so wird ihm ohne Umstände ein Zettel gegeben, doch so, daß die Arbeit nicht darunter leide, als wozu sie eigentlich gehören; er muß sie aber bezahlen, und das Geld wird zur Pfahl-Casse berechnet. Wer ohne einen Zettel welche nimmt, muß den vierfachen Werth bezahlen. Ausser den Band- oder Deck-Weiden, wird nicht das geringste, weder umsonst noch für Geld, anders als zum Damm aus den Aussendeichen zu nehmen verstattet.

„Da die Weiden dem Damme nicht allein zum Schutz dienen, sondern auch die in großer Menge benöthigten Faschinen abgeben: so ist verordnet, daß ein jeder Hufenwirth, welcher heurathet, er mag von fremden Orten herein ziehen oder nicht, 30 Stück Weiden in den Aussendeichen setzen muß. Ein gleiches muß derjenige thun, der schon geheurathet ist, und einen Hof kaufet, oder aus der Erbschaft jure successionis überkommt. Ein Eigenkäthner setzt 12, und ein Instmann 6. Wird aus einem Hofe ein Sohn oder eine Tochter ins benachbarte an einem solchen Orte, welcher der Dammordnung nicht unterworfen, und also von solcher Anpflanzung befreyet ist, verheurathet, und setzt sich auch dort an: so müssen sie dennoch die Weiden allda, von woselbst die verheurathete Person wegzieht, zur Hälfte anpflanzen. Den Predigern ist, bey 4 Rthlr. Strafe, anbefohlen, nie-

niemanden eher zu trauen, als bis der Dammmeister ein Zeug- ertheilet, daß die Weiden entweder schon gesetzet, oder, wenn es ausser der Jahrszeit ist, deshalb Sicherheit gestellet werde. Die Schulzen müssen dem Dammmeister alle Vierteljahr einen Aufsatz geben, was im Dorfe für Hochzeiten gewesen, oder wer aus selbigem verheurathet ist. Welcher Schulze dieses versäumet, gibt 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse. Der Dammmeister muß darüber ein ordentliches Register führen. Wenn ein Prediger diesem Befehle nicht nachkommt, zeiget der Dammmeister es dem Amte, das Amt aber der Kriegs- und Domänenkammer, an. Wenn jemand zum zweyten Mahl geheurathet, muß er, nach den Umständen der Zeit, die obgedachte Hälfte setzen. Nimmt ein Eigenkäthner oder Instmann einen Hof an: so muß er, wie ein anderer Hufenwirth, die volle Zahl anpflanzen.

„Weil der Eigenkäthner zum Unterhalt des Dammes, weder mit Diensten, noch mit Geld, bisher zu Hülfe gekommen: so sind sie auch bis auf weitere Verordnung davon befreyet geblieben; hingegen sind sie verbunden, von jeder Person, die über 15 und unter 60 Jahren ist, jährlich eine Pathweide im Aussendeiche anzuschaffen; sodann müssen dieselben, ohne Ausnahme, zum Faschinenbinden, Rammen und anderer Arbeit, gegen Bezahlung des gewöhnlichen Tagelohns, sich bereit und willig finden lassen; und hiervon sind auch die Losleute, Einlieger, Weber und andere Handwerker nicht befreyet, weil sie sämmtlich unter dem Schutze des Weichseldammes wohnen; doch werden die Weber, wenn sie viel Arbeit haben, nach Möglichkeit übersehen.

„Dem Mangel des Faschinenstrauches abzuhelfen, und die Führen, welche selbige sonst anderwärts herbringen müssen, zu erleichtern, müssen die gesammten Niederungsdörfer, nach Proportion ihrer wirklichen Hufenzahl und ihrer Entlegenheit vom Damme, auch der zu entrichtenden Dammfuhren, jährlich eine gewisse Anzahl Weiden in den Aussendeichen setzen, auch die Setzweiden selbst anschaffen. Der Dammmeister muß einer jeden Dorfschaft den Ort anweisen, wo sie die Weiden pflanzen sollen. Damit aber die Weiden nicht mit den Wurzeln tief hinein gehen, und hierdurch, wie auch von den Mäusen, welche Wurzeln suchen, nicht Quelllöcher entstehen, darf keine Weide näher, als 1 Ruthe, vom Fuße des Dammes zu stehen kommen. Der Dammmeister muß auch dahin sehen, daß die gesetzte Anzahl der Weiden alle Frühjahr richtig angepflanzet werde. Für jedes daran fehlende Stück werden 12 Gr. Strafe entrichtet, und der Dammbereiter muß von solchem Gelde die Anpflanzung besorgen, der Dammmeister aber zu dem Ende auf Eid und

Pflicht

Pflicht ein Attest zur Pfahlcassenrechnung jährlich ertheilen, ob jede Dorfschaft ihre Anzahl angepflanzet, oder dafür die Strafe entrichtet habe, und davon die fehlenden Weiden angeschaffet und gehörig eingesetzet worden.

„Zur Unterhaltung des Dammes ist eine besondere Casse, welche die Pfahlcasse genennet wird, angeordnet, in welche sowohl die Strafgelder, als auch die von den Unterthanen, so in denen an dem Damm liegenden Dörfern wohnen, zu entrichtenden so genannten Pfahlgelder fließen. Denn so lange der Landesherr die Kosten zum Unterhalt des Dammes hergibt, muß von jeder Hufe jährlich 1 Rthlr. an diese Casse entrichtet werden. Das einkommende Geld wird, nach Abzug der jährlichen wenigen fixirten Ausgaben, gesammelt, bis der Landesherr gutfindet, den Einsassen den Damm mit der Pfahlcasse und dem Bestande derselben zurück zu geben, oder verordnet, daß solches Geld zur Reparatur des Dammes jährlich mit verwendet werden soll. Aus dieser Pfahlcasse bekommt der Dammmeister einen Theil seines Gehaltes, die Aelterleute aber bey den Eiswachen ihre Diäten, wie auch wegen der Wasserlosungen und dabey habenden Aufsicht, etwas gewisses; auch wird dem Dammbereiter daraus der ihm bestimmte Lohn gezahlet.

„Damit die Wasserlosungen, Wassergänge, Höft- oder Hauptgräben, Vorfluthen oder Abzugsgräben von den sämmtlichen Einwohnern der Niederung in gutem Stande erhalten werden, muß der Dammmeister und die Aelterleute alle Jahr zwey Schauen, die erste um Johannis, und die andere anfangs Septembers, halten, dabey jeden Dorfschulzen mitnehmen, alle Wassergänge besehen, alle gefundene Fehler anmerken, und den Schulzen unter ihrer Unterschrift einen Auszug davon geben, zuletzt aber den ganzen Aufsatz dem Amte übersenden. Der Dorfschulze muß alsdann besorgen, daß ein jeder in seinen Gränzen, ohne Anstand, was vorgeschrieben ist, bewerkstellige; worauf ein jeder Aeltermann in den ihm angewiesenen Dörfern mit zu sehen hat. Wenn anfangs Septembers die um Johannis angemerkten Fehler noch befunden werden, muß ein jeder, der das Seinige nicht gethan hat, 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcasse erlegen, und gilt alsdann keine Entschuldigung, sie mag Nahmen haben wie sie will; denn wenn die unterhalb liegenden säumig sind, so muß sich der oberhalb liegende im Amte melden, welches ohne Weitläuftigkeit nach der Schau die Execution ausgibt; wofern aber das Amt auf zweymahlige Erinnerung die unterhalb liegenden nicht mit Execution dazu angehalten, so hat dasselbe nachdrückliche Ahndung zu gewärtigen. Nach geendigter zweyten Schau,

wird der Aufsatz gemeldeter Maßen dem Amte übergeben; die alsdann befundenen Fehler müssen ohne einige Ausflucht in 8 Tagen völlig abgestellet und ohne Tadel gemacht werden. Zu einer Richtschnur bekommt jeder Dorfschulze, ratione seines Dorfs den vorher erwähnten Aufsatz. Nach 8 Tagen gibt das Amt Execution darauf aus; und jeder Aeltermann muß mit dem Executor nachsehen, ob das, was gefehlt hat, nach dem Aufsatze gemacht worden ist; widrigenfalls bleibt er zur Execution, und muß überdem von jedem Säumigen 1 Gulden Strafe zur Deich-Casse beytreiben rc. rc."

Diese Art und Weise, die Dämme zu unterhalten, wo man einem jeden Dorfe und einem jeden Unterth. ein gewisses Maß oder Weite von den Dämmen zutheilet, welches der Hauswirth auf seine Kosten, oder durch seine Arbeit, beständig in gutem Stande erhalten muß, und wozu er durch die Aufseher und Bedienten über die Dämme angehalten wird, will bey Hrn. v. Justi keinen Beyfall finden. Er ist, im I B. seiner Policey-Wissenschaft, §. 60 der Meinung, „daß bey dieser Einrichtung unmöglich eine rechte Gleichheit der Beschwerde unter den Besitzern der Grundstücke erhalten werden könne, weil es genugsam bekannt sey, daß ein Strom nach seinen verschiedenen Krümmen und Abfall, an dem einen Orte viel reissender sey, als an dem andern. Es verursache auch diese Einrichtung eine Zerstreuung und Abhaltung der Bürger in den Städten, die sich, nach dem Endzwecke der Städte, den Handwerken und Manufacturen widmen sollten. Dieser Endzweck der Städte würde durch diese Einrichtung noch auf eine andere Art verhindert. In solchen Städten (*) wäre einem jeden Hause eine gewisse Anzahl Aecker zugetheilt, die auf keinerley Art davon veräussert werden dürften, damit die Besitzer der Häuser nicht ausser Stand kommen sollen, ihren Antheil an den Dämmen zu unterhalten.

„Hier

(*) Hr. v. Justi führt hier an, daß solche Einrichtung in verschiedenen Städten an der Elbe, in der Priegnitz und im Meklenburgischen eingeführt sey; wegen der Concurrenz der Unterthanen auf dem Lande bey dieser Dammanstalt, meldet er nichts.

Digitized by Google

Hierdurch würde ein jeder Bürger gleichsam genöthiget, Ackerbau zu treiben; und das wäre wieder allen vernünftigen Endzweck der Städte. Auf diese Art machte man aus den Städten weiter nichts, als große ummauerte Dörfer, die nur den eiteln Nahmen von Städten führeten. Nach allen vernünftigen Grund-Sätzen sollte man vielmehr die Bürger in den Städten auf alle Art von dem Ackerbau abzuhalten suchen, der sie von ihren eigentlichen Handthierungen zerstreuete, und den Umlauf der Materialien von dem Lande in die Städte, und der verarbeiteten Waaren aus den Städten auf das platte Land, verhindert, da doch auf der Lebhaftigkeit dieses Umlaufes von Gütern der Wohlstand der Städte und des platten Landes gleichmäßig beruhete. So lange die Landstädte Ackerbau trieben, dürfte man sich keine Hoffnung machen, die Manufacturen in denselben hervor wachsen zu sehen. Die wenigen Manufacturen des Landes würden sich alle nach der Hauptstadt ziehen; und da wären sie allemahl in der allerunschicklichsten Stelle, weil die Theurung in der Hauptstadt jederzeit den wohlfeilen Preis, und mithin den auswärtigen Debit, diesen Hauptgrund des Aufnehmens der Manufacturen, hinderte. Aus diesem allen erhelle, daß der Geldbeytrag zu Unterhaltung der Dämme und Deiche allemahl die beste Einrichtung sey".

Die Gründe, womit Hr. v. Justi seine Meinung [u]nterstützt, sind in der That wichtig. Es ist wahr, daß [de]n Strohm, nach seinen verschiedenen Krümmen und [A]bfall an dem einen Orte viel reissender ist, und den [D]ämmen weit mehr Schaden verursachet, als an dem [a]ndern. Allein, daraus folgt noch nicht, daß, wegen die[se]s Umstandes, eine rechte Gleichheit der Beschwerde un[te]r den Besitzern der Grundstücke unmöglich sollte erhal[te]n werden können. Bey der Vermessung des Dammes, [u]nd Vertheilung desselben unter die Unterthanen, kann [d]ie Gleichheit ohne viele Mühe zu Stande gebracht wer-

den. Wenn denjenigen Dorfschaften, welche an bergli-chen krummen Gegenden des Strohmes liegen, wegen der dabey habenden größern Beschwerde, eine proportionirliche Ruthenanzahl weniger zurepartiret wird, als andern Dorfschaften, welche an der geraden Linie des Flusses liegen, bekommen: so werden sich so wenig die erstern als die letztern, über eine Prägravation zu beschweren Ursache haben. Ueberdem würde es auch gar nicht wider die Billigkeit laufen, wenn jene eine etwas größere Beschwerde über sich nehmen müßten, weil sie, da sie der Gefahr am meisten ausgesetzt sind, auch am meisten Ursache haben, für deren Abwendung Sorge zu tragen; und wer den größten Schutz und Nutzen von dem Damme hat, trägt billig etwas mehreres zu dessen Unterhaltung bey, als derjenige, der durch den Schutz des Dammes nicht so viel gewinnet. Man wird daher die preussische Damm-Ordnung nicht für unbillig halten, weil sie auf die Krümmen und den Abfall des Weichselstrohmes keinen Bedacht genommen, sondern den Damm nach den Hufen durchgehends gleich vertheilet hat.

Daß die Bürger durch diese Einrichtung an ihren städtischen Gewerben nicht sollten gehindert und zerstreuet werden, ist eben-falls nicht zu läugnen. Allein, zu wessen Besten arbeiten die Bürger bey der Unterhaltung des Dammes? Ist es nicht ihre eigene und der ganzen Stadt Wohlfahrt, die sie dadurch in Sicherheit zu stellen suchen? Erfordert dieses nicht die Pflicht eines jeden treuen Bürgers? Wenn ein Damm durchbricht, leiden dadurch nicht allein die Stadtäcker und Wiesen, sondern es kann die ganze Stadt mit ihren Vorstädten unter Wasser gesetzt und gänzlich zu Grunde gerichtet werden. Es mögen also die Bürger Ackerbau treiben, oder nicht: so erfordert es ihre eigene Wohlfahrt, daß sie für die Unterhaltung des Dammes mit sorgen, und wenn es nöthig ist, Hand dabey anlegen. Diese Zerstreuung und Abhaltung von ihren Handwerken und Manufacturen kann weder ihnen selbst, noch dem gemeinen Wesen, so nachtheilig seyn, als wenn eine Stadt zum Theil oder ganz durch Ueberschwemmung ruiniret wird, weil im letztern Falle die Handwerker und Manufacturisten gänzlich und mit einem Mahle zu Boden geworfen werden können.

Auf

Ausserdem behält Hr. v. Justi vollkommen Recht, denn er behauptet, daß die Städte sich mit dem Acker-Bau nicht abgeben sollten; nur wäre zu wünschen, daß die Abänderung dieser alten und bereits so tief eingewurzelten Verfassung nicht so vielen Schwierigkeiten unterworfen wäre. Es erhellet also hieraus, daß der Satz des Hrn. v. Justi: „daß der Geldbeytrag zur Unterhalt-„ung der Dämme und Deiche allemahl die beste Einricht-„ung sey", noch nicht so ausgemacht ist, wenigstens nicht als allgemein geltend angenommen werden kann. Es kommt dabey darauf an, ob man bey Verschonung der Bürger und Bauern, allemahl so viel Tagelöhner und andere tüchtige Leute in steter Bereitschaft haben kann, als zu den Dammarbeiten erfordert werden; sodann aber, ob alsdann auch eine so gute Ordnung eingeführet und erhalten werden kann, als bey der andern Einrichtung. Ich bin unterdessen noch immer der Meinung, daß die preussische Einrichtung, wenn dabey alles und jedes so, wie es die Dammordnung vorschreibt, und in dem Vorhergehenden angeführet worden ist, wirklich ins Werk gerichtet wird, nicht verworfen noch getadelt werden könne. Es herrscht bey derselben die schönste Ordnung, die genaueste und fleißigste Aufsicht, und eine starke Bestrafung der Nachlässigkeit und unterlassenen Schuldigkeit.

Churbraunschweigisches Edict wegen der Geistlichen Fori in Teiche- und Dämme-Reparations-Sachen, d. d. 23 Jun. 1711, st. in den Braunschw. Calenb. Ordn. Cap. 1, §. 845.

Kön. Preußisches Edict, daß derjenige, so Dämme durchsticht, oder der Umwallung bey der Oder schadet, auf 10 Jahre zur Karre in eine Festung gebracht, oder, befundenen Umständen nach, gar am Leben gestraft werden soll, d. d. 28 Jun. 1754, st. im *Novo Corp. Const. March.* Th. I. S. 670.

Erneuerte Teichschau-Graben- und Schleusen-Reglement in dem Herzogthum Cleve, d. d. Berl. d. 24 Febr. 1767, st. in der Edictensamml. v. J. 1767, No. XIV.

Kön. Preußisches Teich- und Ufer- auch Graben- und Wege-Ordnung, in dem auf beyden Seiten der Oder, zwischen Zellin und Oderberg belegenen, neu-bewalleten und urbar gemachten Niederbruch, d. d. Berl. d. 23 Jan. 1769, st. in der Edictensamml. rc. v. J. 1769, No. VII.

Reglement, wodurch die Deichordnung in der Altmark v. 19 Dec 1695 näher declarirt, erweitert und verbessert wird, d. d. Berl. d. 1 Sept. 1776, st. in der Edictensamml. v. J. 1776, No. 1.
Hrn. Bergius Polizey- und Cameralmagaz. Th. II, S. 138–14.
J. C. de la ROCHE GALLICHON rechtliche Abhandlung, betreffend die Concurrenz nach Teichmaaße oder Ruthen und Fußen, wornach zu den auf eine Nothhülfe verwandten Kosten zu concurriren. Glückstadt 1765.

Damm, (Fahr-) siehe unter **Straße.**

Damm-Bereiter, siehe oben, S. 717.

Damm-Bruch, die Einbrechung oder Durchbrechung eines Dammes; imgl. derjenige Ort, wo ein Damm von dem Wasser durchbrochen worden. Siehe auch **Deich-Bruch.**

Damm-Erde, 1. Die Erde, welche zur Verfertigung eines Dammes bestimmt, oder dazu bequem ist. 2. Im Bergbaue die obere Erde, welche auf einem Steinbruche, einem Flötze, u. s. f. liegt; und in weiterer Bedeutung überhaupt, die oberste fruchttragende Erde des Erdbodens, welche mit allerley Theilen aus dem Gewächs- und Thierreiche vermischt ist, und auch Bauerde, Gewächserde, im Weinbaue die Thauerde, Tageerde, Humus, genannt wird. Siehe unter **Erde.**

Damm-Geld, Fr. Calciage, Cauciage, ein Herrenrecht oder eine Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

In den Niederlanden heißt der Zoll, welcher zur Unterhaltung der Dämme im Lande zu entrichten ist, Caverage.

Damm-Grube, Fr. Fosse, bey den Glocken- Stück- und Statüen-Gießern, ein neben dem Gießofen befindlicher tiefer und ausgemauerter Raum, in dessen Mitte die Form großer Glocken, Kanonen, oder metallener Statüen, aufgerichtet wird.

Sprengels Handwerke und Künste, 5te Samml. S. 35.

Damm-Läufer, Niedersächs. und Holl. **Dammlooper**, Fr. Dame-lopre, in Niedersachsen, besonders aber in Holland, eine Art Fahrzeuge, deren man sich auf den Canälen zwischen den Dämmen, und auf andern Wassern im Lande bedienet.

Sie ist gewöhnlich vom Vordersteven bis zum Hintersteven, 56 Fuß lang, 12 F. breit, und 4 F. tief.

amm-Meister, derjenige, welcher der Arbeit an einem Damme vorgesetzt ist.

amm-Setzer, siehe unter **Stein-Pflaster.**

amm-Stock, **Deichpfahl**, **Deichstock**, in den Marschländern, ein in einen Damm oder Deich geschlagener Pfahl, woran man sieht, wie weit ein jeder den Damm auf seine Kosten zu erhalten hat.

amm-Theiler, eben daselbst, derjenige, der einem jeden den ihm gehörigen Theil eines Dammes anweiset oder zutheilet.

amm-Weg, siehe **Chaussee.**

moiselle, siehe **Ramme.** (Hand-)

ampf, Niederf. **Damp**, Engl. uud Holl. Damp.

1. Ein jeder dicker Rauch, Nebel oder Dunst, besonders wenn er aus schwefelartigen Theilen besteht; z. E. der Dampf von einer Fackel, von einem ausgelöschten Lichte, von Kohlen, von gährendem Weine, von gelöschtem Kalke, u. s. f. (*). Ein solcher riechender Dunst heißt in Niedersachsen auch Swalk.

2. Im gemeinen Leben, Engbrüstigkeit, Keichen oder schweres Athemhohlen, besonders bey den Thieren, als: den Pferden und dem Rindvieh, in welchem Falle dieses Wort in den gemeinen Mundarten auch der **Dampfen**, der **Dumpfen**, die **Dämpfigkeit**, lautet (**).

 Bey

(*) Dadurch unterscheidet sich das Wort Dampf von andern ähnlichen Wörtern hinlänglich. Dunst im engern Verstande, Brodem, Qualm, das Niederf. Frathem, Fraam, Swaaßen, werden vornehmlich von wässerigen Ausdunstungen flüssiger erhitzter Körper gebraucht; der Duft ist ein zarter wohlriechender Dampf, oder die gelinde Ausdunstung wohlriechender Körper; Rauch besteht aus wässerigen und harzigen Theilen, die von einem brennenden Körper aufsteigen; ein dicker Rauch von nassem Holze, das nicht recht brennt, heißt Schmauch; der Nebel ist eine Menge wässeriger Dünste, die aus dem Erdboden aufsteigen; metallische Ausdünstungen heißeu im Bergba ue böse Wetter, Schwaden, Erzdämpfe, u. s. f.

(**) Die Figur würde freylich etwas hart seyn, wenn sie allein dieser Bedeutung ihr Daseyn gegeben hätte, weil die Engbrüstigkeit einige Aehnlichkeit mit der Empfindung desjenigen hat, dem

Bey Pferden, die den Dampf haben, ist der Athem kurz. Man hört das Pferd Athem hohlen; und wenn es sich bewegt oder arbeitet, so empfindet es so viel Beschwerde davon, daß es beynahe ersticken möchte. Das Athemholen ist auch bey dieser Krankheit unterbrochen. Das Thier athmet ein, noch ehe es die Luft ganz wieder ausgestoßen hat. Zuweilen ist mit der Dämpfigkeit auch ein Husten, jedoch nicht immer in einem gleich hohen Grade, verbunden. Oefters bemerkt man dabey die bey einer andern Gelegenheit (s. Th. II, S. 153) beschriebene Schnur. Uebrigens wird diese Krankheit auch, besonders, wenn deren Zeichen sich in einem höhern Grade äussern, die Herzschlächtigkeit genannt. S. dieses Wort.

Der Dampf rührt gewöhnlicher Weise von einer Verschleimung her, welche sich in den Lungen angesammlet hat. Diese kann durch eine bloße Vollblütigkeit, durch eine feuchte Luft, durch eine Erkältung, oder durch schlechte Nahrungsmittel, verursachet werden. Pferde aus den warmen Ländern werden vorzüglich leicht dämpfig, wenn sie in kältere Gegenden gebracht werden. Auch altes, verdorbenes oder staubiges Heu, macht die Pferde dämpfig. Aeltere Pferde bekommen diese Krankheit leichter, als jüngere. Hr. v. Garsault versichert aus langer Erfahrung gewiß zu seyn, daß die Dämpfigkeit nicht, wie viele behaupten, unter die Erbkrankheiten gehöre.

Man muß einem dämpfigen Pferde vorzüglich gutes und von allem Staube sorgfältig gereinigtes Futter geben. Das Heu, welches nicht verdorben seyn muß, kann man zur Hälfte mit Stroh vermischen. Grünes Futter ist mehr ab- als anzurathen, da es die Säfte vielleicht noch mehr verschleimt. Der Stall, worin ein dämp-

dem von einem dicken Dampfe der Athem benommen wird. Es scheint daher, daß Dampf in dieser zweyten Bedeutung unmittelbar von dämmen, beengen, einschränken, herkomme, zumahl da dämpfen ehedem auch für ersticken gebraucht wurde. Siehe oben, S. 638.

dämpfiges Pferd steht, muß ja nicht zu kalt und luftig, noch weniger aber feucht seyn; und überhaupt muß man das Pferd sorgfältig vor allen Erkältungen und dem kalten Trinken in Acht nehmen. Unter das Wasser zum Trinken mischt man entweder gewöhnliches, oder das mit Meerzwiebelessig zubereitete, Honig.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Pfund zerstoßene Wachholderbeeren, eben so viel Enzianwurzel, und 8 loth Galgant, mit einer hinlänglichen Quantität Honig zur lattwerge. Von dieser lattwerge drey Mahl des Tages, zur Größe eines kleinen Hühnereyes gegeben, wird von vorzüglich guter Wirkung zur Heilung des Dampfes seyn. Sollte aber die Krankheit sehr heftig seyn: so kann man [illegible] Pfund ausgepreßten Zwiebelsaft mit dem Honige abkochen, welches man zur Verfertigung dieser lattwerge nimmt. Man kann auch täglich ein oder zwey Mahl 1 loth Schwefel-Balsam geben. Herr v. Reizenstein verordnet fein gefeiltes Bley; welches aber sehr verdächtig ist.

Einige rathen, einem dämpfigen Pferde Alantwurzel, Eber-Wurzel, und Birnbaummistel, oder gepülverte Hohlunderwurzel, unter dem Futter zu fressen zu geben.

Oder, man nimmt 8 Loth Nieswurz, und eben so viel Wachholderbeeren, mit etwas Wachholderholz, läßt es in 4 oder 5 Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, und gibt sodann dem Pferde vier Mahl unter seinem Getränk laulich davon zu trinken.

Oder, man nimmt Nesselkraut, so viel man zwischen beyden Händen fassen kann, siedet dasselbe in einem Kessel voll Wasser, thut auch eine Handvoll Gerste darein, und tränket das Pferd davon.

Noch ein bewährtes Mittel für den Dampf soll dieses seyn. Man soll Ameisennester mit allem was darin ist, nehmen, sie in einen neuen Sack thun, diesen Sack zubinden, und in einem Kessel voll Wasser sieden lassen; wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten ist, soll man den Kessel wieder füllen, abermahl 3 Stunden kochen lassen, darnach den Sack nebst allem, was darin ist, heraus nehmen, und an einer Stange über den Kessel hängen, daß es wohl austriefe; alsdann schäumet man das Unreine vom Wasser ab, läßt dieses kalt werden, und das Pferd davon trinken.

Bey

Bey grosser Vollblütigkeit ist auch ein Aderlaß gut. Purgiermittel sind bey dieser Krankheit nicht anzurathen; hingegen ist der öftere Gebrauch gelinder Klystiere sehr dienlich.

Bisweilen rührt auch der Dampf nicht sowohl von einem in den Werkzeugen des Athemhohlens stockenden Schleime, als vielmehr von einem Krampfe, der diese Theile befallen hat, her. Alsdann helfen die eben empfohlnen Mittel nichts; und man muß vielmehr zum Aderlaß und zum Salpeter seine Zuflucht nehmen.

Von der Dämpfigkeit, s. die edle Reitkunst, Eisenach 1771, gr. 8. S. 334—336.
Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Vieharzneykunst, Gött. und Gotha 1771. 8. S. 315—318.
Hrn. v. Fischer Liefländ. Wirthschaftsbuch. Halle 1753, 8. S. 117.
Hrn. v. Sind Pferdearzt. Frf. und L. 1770, 8. S. 68—71.

Siehe auch Husten der Pferde.

Auch nennet man beym Rindvieh den Dampf oder das Keichen, (im g. L. der Hintsch, welches eine Nachahmung des keichenden Lautes zu seyn scheint,) wenn dasselbe sehr mühsam Athem hohlet, und dabey mit einem bald trocknen, bald aber feuchten Geräusche schnaufet. Diese Krankheit ist zugleich jedesmahl mit einem trocknen oder feuchten Husten vergesellschaftet; und nachdem dieser Husten und das Schnaufen feucht oder trocken ist, wird sie auch alsdann der trockene oder feuchte Dampf genennet.

Die Ursachen dieser Krankheit sind mancherley, und zwar: 1) die Vollblütigkeit, welches bey jungen, starken und wohlgefütterten Vieh sich eräugnet, und das sich durch ihr übrigens gesundes Ansehen des Leibes kennbar machet. 2) Eine schnelle Erkältung durch heftiges Trinken, nachdem der Leib vorher durch äusserliche Bewegung stark erhitzt worden ist, welches sich alsdann durch ein aufgedunsenes Ansehen des Leibes zu erkennen gibt. 3) Eine schleimige Beschaffenheit der Säfte, die bey dem Genusse

gro-

grober Nahrungsmittel, und zugleich ermangelnden Salze und Bewegung, entstanden ist, und sich durch einen feuchten Husten und röchelendes Athemhohlen offenbaret. Es kann aber auch das Keichen, durch eine Entzündung der Brust und Seitenstechen, durch eine Ergießung der Feuchtigkeiten und wassersüchtige Beschaffenheit, durch Verstopfungen und Verhärtungen der Leber, Milz oder des andern Gekröses, durch ein verschlossenes Geschwür der Lunge, und durch das so genannte Aufblähen oder Ueberfressung des Viehes, hervor gebracht werden.

Die Cur des Keichens von letztangezeigten Ursachen, gründet sich auf die Heilung der Hauptkrankheit, welche das Keichen hervor gebracht hat. Kann man diese überwinden, so hört auch das Keichen auf, und es folgt die Genesung von selbst. Wie aber alles dieses zu erhalten sey, davon ist das Nöthige in den besondern Artikeln von allen diesen Krankheiten zu ersehen.

Dasjenige Keichen, welches von der Vollblütigkeit entstanden ist, wird durch wiederhohlten Aderlaß gehoben. Wenn es aber seinen Ursprung von einer jähligen Erkältung auf vorhergangene Erhitzung des Leibes hat, und sich keine Entzündung eines innerlichen Theiles, oder eine andere Nebenkrankheit, dabey befindet: so hat man nur die verhinderte Ausdunstung wieder herzustellen nöthig; und man erhält diesen Endzweck meistens, indem man das Vieh an einen von der Luft gesicherten Ort bringt, und ihren ganzen Leib bürstet, striegelt, und mit Tüchern oder Stroh stark und oft reibet, darauf aber den Leib in warme Decken hüllet. Wenn dieses Mittel nicht hinlänglich seyn sollte, kann man zugleich alle zwo Stunden ein Trinkglas voll von folgendem Mittel geben, und bis zur Genesung damit anhalten.

Man nimmt 1 Handvoll Hohlunderblüthe, gießt 1 Maß siedendheißes Wasser darauf; nachdem es einige Minuten lang gestanden hat, seihet man es durch Leinwand, und läßt 4 Löffelvoll Hohlunderlattwerge darin zerschmelzen. Hiervon gibt man alle zwo Stunden ein Trinkglas voll laulich.

Die

Die Cur desjenigen Dampfes, der von einer schleimigen Beschaffenheit der Säfte entstanden ist, gründet sich darauf, ob der dabey befindliche Husten und Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen durch die Luft-Röhre geschieht, oder aber feucht und röchelnd ist. Im erstern Falle bemühet man sich, die zusammen gezogene und trockne Lunge wieder anzufeuchten; welches geschieht, wenn man erweichende Wurzeln und Kräuter in Wasser kochet, und davon sehr häufig lauwarm trinken läßt. Dergleichen erweichende und anfeuchtende Mittel sind die Eibisch-, Käsepappeln und Graswurzel; das Kraut von Eibisch und Käsepappeln, und deren Blüthe. Allenfalls kann man dieses gekochte Wasser auch mit Honig versüßen. Gleicher Gestalt kann man frisches Leinöhl 8 Loth, nebst dem Gelben von 3 frischen Eyern nehmen, beydes wohl durch einander rühren, sodann 4 Loth reines Honig hinzu mischen, und diesen Saft mit gutem Erfolge zugleich dabey gebrauchen. Auch ist es sehr nützlich, wenn man jenes erweichende Kräuterwasser, jedoch ohne Beysatz von Honig, siedend in den Stall bringt, damit von diesem aufsteigenden Dunste die Luft befeuchtet werde. Die Nahrungsmittel müssen dabey, wofern es die Jahrszeit erlaubet, grün und anfeuchtend seyn; wozu der Spinat, der Mangold, und die Rüben, sammt ihrem Kraute, vorzüglich taugen.

Bey der Heilung des feuchten Keichens, laxiert man zuvörderst den Leib zwey oder drey Mahl mit Lerchenschwamm, den man, zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht, eingibt; oder man kochet 4 Loth Lerchenschwamm mit 1 Pfund Wasser einige Minuten lang, seihet es nachher durch Leinwand, und gibt es sodann auf einmahl laulich zu trinken. Wenn nun der größte Theil des Schleimes auf solche Art abgeführet worden ist, kann man nachher täglich folgendes Mittel geben, und mit diesem bis zur Genesung anhalten.

Man nimmt ½ Loth frischen und etwas zerquetschen Knoblauch, kochet ihn ein Par Minuten lang mit 1 Pfund frischer Kuhmilch, gießt

gießt sodann 2 Eßlöffel voll starken Weinessig hinzu, läßt es noch wenige Augenblicke sieden, seihet es nachher durch Leinwand, läßt ferner 1 Loth gereinigten Salpeter darin zerschmelzen, und gibt dieses auf einmahl laulich zu trinken.

Man will aber beobachtet haben, daß diese Art Keichen dem Rückfalle sehr unterworfen sey, und sich bey der geringsten Veranlassung aufs neue einzufinden pflege. Einem solchen Rückfalle kann man dadurch vorbeugen, wenn man am Ende der Krankheit von folgendem Mittel täglich drey Mahl eingibt, und damit 14 Täge lang continuirt.

Man nimmt frisch gefeiltes und nicht rostiges Eisen 4 Loth, zu Pulver gestoßenen Anießsamen 2 Loth, vermengt es mit so viel Honig als nöthig ist, eine dicke Lattwerge davon zu machen, von der man täglich 3 Mahl 1 Loth allein, oder mit Wasser verdünnt, eingießt.

Für ein allgemeines Getränk bey dieser Art Keichen, nimmt man rohe Gerste 4 Handvoll, Salpeter 1 loth, kochet solches in Wasser so lange, bis die Gerste sich durchgehends geöffnet hat, und seihet es sodann durch leinwand. Dieses Gerstenwasser gibt man, etwas laulich, zu trinken. Zur Fütterung dienen gute Heu= und Gras=Arten, die man öfters, aber wenig auf einmahl, gibt.

Starke Erkältung ist bey allen Arten Keichen sorgfältigst zu vermeiden; und man kann sich insonderheit bey der letztern Gattung des Keichens nicht genug dafür in Acht nehmen, weil sie den Auswurf verhindert, und daher alsdann ein plötzliches Ersticken drohet. In solchem Falle nimmt man mineralischen Kermes 20 Gran, gereinigten Salpeter ½ Quent, Meerzwiebelhonig 2 loth, vermenget alles wohl durch einander, gibt hiervon alle Stunden eine Tasse voll, und läßt jedesmahl ½ Pfund starken Thee von lachenknoblauchkraut laulich nachgießen, welche beyde Mittel den verstockten Schleim aufs neue beweglich machen.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk in Absicht auf die Erkenntniß und Heilungsart der Krankheiten des Rindviehes, Nürnb. 1776, 8. S. 149, fgg.

Dampf=

Dampf=Bad, oder **Dunst=Bad**, nennet man die Erwärmung kranker Glieder durch den Dampf oder Dunst heißer Arzeneymittel, insonderheit heißen Wassers.

Die Dampfbäder waren bey unsern Vorfahren am allergebräulichsten. In ihrer Wirkung übertreffen sie noch die gewöhnlichen lauen Bäder, weil der warme Dunst des Wassers, der in einem solchen Bade unsern Körper, oder einige Theile desselben, umfließt, sich leicht in die erweichten einsaugenden Gefäße einzieht, die Haut erwärmet, und bis in die entferntesten Gefäße eindringet. Dadurch werden die groben schleimigen Theile der verdickten Säfte aufgelöset und geschickt gemacht, ihren Ausgang, in Gestalt eines sanften und hinlänglichen Schweißes, durch die Haut des Kranken zu nehmen. Aus ihrer Wirkungsart lassen sich die Zufälle bestimmen, in welchen man sich ihrer mit Nutzen zu bedienen pflegt. Magern und trocknen Personen sind sie vorzüglich nutzbar. Die gesammleten Erfahrungen aufmerksamer Aerzte beweisen übrigens die Vortheile zur Genüge, die man sowohl bey gelähmten Gliedern und Geschwulsten, die aus einer Zähigkeit der Säfte entstanden, als bey flüssigen und gichtischen Schmerzen der Glieder und Gelenke; sowohl bey krampfhaft zusammengezogenen Theilen und Gefäßen, wodurch die Absonderung und Ausführung überflüssiger Säfte gehindert wird, als bey schwer hervor brechenden oder zurück getretenen Ausschlägen, sowohl in Beförderung natürlicher Blutflüsse, auch wenn sie, als periodisch, in Unordnung gerathen, als zur Zeit der bevorstehenden Niederkunft, wo es darauf ankommt, die zu stark gespannten Theile zu erweichen, vom Gebrauche der Dampfbäder erwarten kann. Einen vorzüglichen Ruhm haben sie sich theils vor dem Ausbruche der Pocken und anderer Ausschläge, theils bey zurück getretenen Ausschlägen, erworben. Im erstern Falle haben sie, durch Erweichung der Haut, allemahl einen leichten Ausbruch der unter der Haut verborgenen

nen Unreinigkeiten befördert; im zweyten aber, durch Hervorlockung der zurück getretenen Ausschläge, den gefährlichsten Zufällen, die daraus zu entstehen pflegen, entweder vorgebauet, oder sie noch, zu rechter Zeit, wieder gehoben. Bey zurück getriebener Krätze ist ihre Wirkung desto zuverlässiger, wenn die äussern Theile zugleich mit warmen Tüchern fleißig gerieben werden.

In Rußland bringt man die Blatterpatienten entweder in die Schwitzstube, oder macht in den ordentlichen Stuben einen mäßigen Dunst, ehe die Pocken eitern, weil sie alsdann, den Erfahrungen gemäß, viel ordentlicher und leichter heraus kommen. Das russische Dampf= oder Schwitzbad ist ein kleines Gemach, in dessen Ecke ein Ofen steht, darin ein eiserner Rost ist, auf welchem große Steine liegen. Diese werden durch untergelegtes Feuer ganz glühend gemacht. Von aussen gießt man alsdann durch eine Röhre kalt Wasser darauf, welches sogleich in Dämpfe aufgelöset wird, die das ganze Zimmer erfüllen. Der Kranke muß in der gegenüberstehenden Ecke, 3 bis 4 Stunden lang, nackend in einer Hitze von 70 bis 90 Grad des fahrenheitischen Thermometers liegen, wobey er durch die Dünste bis zu einer gelinden Ohnmacht über und über in Schweiß kommt. Sodann bringt man ihn in ein gleichfalls geheiztes Nebenzimmer, läßt ihn auf einem Bette ausruhen, und erquickt ihn mit säuerlichem Getränke. Dieses Verfahren soll, nach des ehemahligen russisch=kaiserl. Leibarztes, Hrn. Sanches Vorschlage, 5 bis 7 Tage abwechselnd wiederhohlt werden, so, daß der Kranke von 24 Stunden allemahl 12 im Schwitzbade zubringe.

Zwo Betrachtungen vom Nutzen der Dampfbäder bey zurücktretenden Pocken, von Hrn. D. Martini, st. im 1 B. der Berlin. Sammlungen, S. 273, fgg.

Eine nöthige Regel der Vorsicht beym Gebrauche der Dampfbäder ist, daß man sie nicht auf einmahl zu lange hinter einander brauche, sondern, wenn der Patient etwas ängstlich und das Athemholen schwer wird, sogleich damit aufhöre, den Kranken ins Bette bringe, die Vorhänge des Bettes fest zumache, und nunmehr eine frische Luft durch das Zimmer streichen lasse, um der durch die wässerigen Dünste verdorbenen Luft einen Ausgang, entweder durch Oeffnung der Thüre und Fenster, oder durch

einen im Fenster angebrachten Ventilator, von der Art, wie ich ihn unter dem Artikel **Luft-Verbesserung** beschreiben werde, zu verschaffen.

Ein Vollblütiger muß, ehe er sich der Dampfbäder bedienen will, vorher den Ueberfluß des Blutes, durch Aderlassen, Schröpfen oder Blutegel, vermindern; und wer mit häufigen Unreinigkeiten im Magen und in den Gedärmen beschwert ist, thut sehr wohl, wenn er vorher, durch gelinde Abführungsmittel, sich davon befreyet.

Die Wirksamkeit des warmen Dunstes beruhet zum Theil auf die guten Anstalten, wodurch er ungehindert den Körper oder den schmerzhaften Theil umfließen kann, ohne sich zu zerstreuen. Die verschiedenen Umstände müssen die Maßregeln selbst an die Hand geben, wodurch man diesen Vortheil erreichen kann. Es beruhet alles auf die geschickte Anbringung eines leinenen Tuches, unter welchem der Dunst sich sammlen und den damit umhangenen Körper oder schmerzhaften Theil desselben allenthalben berühren kann.

Einen besondern Nutzen haben die Dampfbäder in anhaltenden Bauchflüssen, die durch eine verhinderte Ausdünstung veranlaßt worden sind. Nicht weniger leisten dieselben bey anhaltenden Harnflüssen ausserordentliche Dienste. Auch ist ihr Nutzen bey der rothen Ruhr daher erweislich, weil diese mehrentheils von einer gehinderten Ausdunstung bey warmen und sehr heißen Tagen und kalten Nächten, entsteht. Ferner hat man sich auch, beym vernünftigen Gebrauche solcher Bäder, viel Vortheile im Anfange sowohl gut- als bösartiger Catarrhalfieber, zu versprechen, wenn diese aus einer Erkältung und daher unterbrochenen Ausdunstung entstehen. Endlich dienen diese Bäder in der That in gewissen Fällen zur Verlängerung des Lebens. Bey alten Leuten z. E. rührt der Tod von der Steifigkeit und Austrocknung der festen Theile her, und kann, durch die erweichende Kraft lauer oder dampfiger Bäder, oft lange verzögert und noch weit entfernt werden.

Bey steifen, gelähmten, aufgedunsenen oder geschwundenen Gliedern, hat man sich, während des Bades, vom sanften Reiben mit einem Stücke Tuch, vortreffliche Dienste zu versprechen, weil dadurch die Zertheilung der stockenden Säfte er-

leichtert wird. Zu mehrerer Sicherheit pflegt man auch, vor dem stark angreifenden Dampfbade, sich der ordentlichen Bäder erst einige Mahl zu bedienen. Schwache Personen können sich begnügen, wenn sie eine halbe oder eine Viertelstunde im warmen Dunste gesessen haben, wobey das Reiben, um einen Zufluß nach der Haut zu erregen, von großem Nutzen ist. Beym vernünftigen Gebrauche solcher Bäder, kann man der weitläuftigen und kostbaren mineralischen Bäder, welche in ähnlichen Umständen sonst mit größter Unbequemlichkeit besucht werden müssen, oft ganz überhoben seyn. Die Zeit, wie lange man dergleichen Bäder wiederhohlen dürfe, muß durch die Dauer der Zufälle, wogegen sie verordnet worden, bestimmet werden.

Um den Durst, vornehmlich bey Schwitzbädern zu stillen, kann man sich einer Limonade mit Citronschale, die man auf Zucker abgerieben, bedienen; oder, wenn warme Getränke den Durst nicht besänftigen können, den Mund fleißig mit kaltem Wasser ausspühlen. Kalte Getränke würden das zu sehr erwärmte Geblüt zu plötzlich und zu sehr abkühlen, und zu mancherley Uebeln Gelegenheit geben.

Vom Nutzen und Gebrauch der gemeinen Bäder, von Hrn. D. Hirschel, st. im 2 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten S. 239, fgg.
Eb. Dess. Beytrag vom Nutzen der warmen und der Dampfbäder. st. im 3 Jahrg. derselben, S. 65, fgg.

In der Chemie, versteht man durch **Dampfbad**, den Dunst des kochenden Wassers, so fern er zur Auflösung eines Körpers gebraucht wird. Siehe Th. III, S. 416, und im IX Th. unter dem Art. **Destillieren.**

Dampf=Horn, siehe **Dämpfer.**

Dampf=Kreis, siehe **Atmosphäre.**

Dampf=Kugel, um damit einen guten Geruch in die Zimmer zu bringen; siehe unter **Räucherwerk.**

Dampf=Maschine, vermittelst welcher das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen; siehe unter **Holz. (Bau=)**

Der **Dampf=** oder **Dunst=Maschinen** bedient man sich auch in gewissen Krankheiten, vornehmlich in der Schwindsucht, um, vermittelst derselben, gewisse kräftige Arzeneyen in Form eines Dunstes in die Lunge zu ziehen. Ich werde davon unter dem Art. **Schwindsucht** zu handeln, Gelegenheit nehmen.

Dampf=Nudeln, siehe unter **Nudeln.**

Dampfen, 1. Dampf von sich geben. **Die Kohlen** dampfen. **Der Kalk** dampfet, wenn er gelöschet wird. 2. In Gestalt eines Dampfes aufsteigen. 3. Dampf verursachen. So bedeutet **dampfen** im gemeinen Leben, im Tobacksrauchen einen starken Dampf machen.

Danek, Dank, eine kleine Silbermünze, welche sowohl in Persien, als auch an einigen Orten in Arabien, gäng und gebe ist, und am Gewichte $\frac{1}{8}$ Quent Silber enthält.

Danich, Danig, oder **Dank**, ein Gewicht von 8 Gran bey den Arabern, dessen man sich insonderheit zum Wägen der Edelsteine bedienet. Siehe auch **Rotolo.**

Dank, siehe die beyden vorhergehenden Artikel.

Danne, Dannenbaum; siehe Abies.

Dannhirsch, siehe **Damhirsch**.

Danzig-Ot, oder **Danzickhor**, ein **Timpf**, ist eine Silbermünze, welche zu Danzig gepräget wird, und nicht allein zu Riga und Königsberg, sondern auch fast in ganz Norden gültig ist. Sie hält 18 Groschen dasigen Geldes am Werthe.

Sonst hat man auch daselbst noch eine kleinere Münze, welche Croutac, oder halbe Danziger oder Danzichors genennet werden, und, dem Werthe nach, 9 Groschen (den Groschen zu 18 Pfennigen gerechnet) betragen.

Danziger Aquavite, oder **gebrannte Wässer**, auch **Mennonisten-Wässer** genannt, weil die Verfertiger meistens Mennonisten sind. Die beste Fabrik derselben ist im Lachse; daher die Benennung **Danziger Lachs-Branntweine, Danziger Doppel-Lachs** rc. entstanden sind. Ueberhaupt gibt es 3 Sorten Danziger gebrannten Wässer, nähmlich 1) auf Wein; oder 2) doppelt (dubbelt) abgezogene, und 3) ordinäre. Die besondern Benennungen sind: **Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Ratafia, Kümmel, Persico, Citronen, Muskat, Rosmarin, Angelik, Luftwasser, Nelken, Gold-Wasser, Pomeranzen, Rossolis, Magenwasser** rc. Siehe auch Th. II, S. 362, f.

[Da]nziger Bier, siehe Th. V, S. 18.

[Da]phne, siehe **Lorbeerbaum**.

[Da]phne alexandrina, siehe unter **Mausdorn**.

[Da]phnis altera, Daphnoides; siehe **Seidelbast**.

[Da]rdanariat, l. Crimen dardanariatus, ist ein Verbrechen der Handwerksleute und Anderer, welche im Kaufen und Verkaufen falsch Maß, Ellen, Gewicht und Scheffel, brauchen, oder doch den Käufern das Maß nicht voll geben; wenn man vor- und aufkaufet, u. s. f. Dieses verdient nur eine willkürliche Strafe, und ist von dem Crimen annonæ unterschieden, wenn jemand, durch Zusammenkaufung und Aufschüttung des Getreides, Theurung und Hungersnoth verursachet; welches letztere hingegen, nach Beschaffenheit der Umstände, wohl am Leibe und Leben bestrafet werden mag. Daher heißt auch Dardanarius, Fr. Dardanaire, eigentlich ein solcher schädlicher Auf- und Vorkäufer, auch ein jeder Monopolist, insbesondere aber ein Kornwucherer, oder so genannter Kornjude; wovon ich an seinem Orte handeln werde.

Dieses Wort kommt von dem lateinischen nomine proprio *Dardanus* her, von dem man glaubte, daß er die Feld-Früchte durch eine gewisse Zauberey vernichte.

[Da]rg Torf, siehe unter **Torf**.

[Da]rge, ein nur in der Mark Brandenburg übliches Wort, [e]ine messingene Angel mit einem rothen Lappen zu be[z]eichnen, vermittelst welcher die Hechte gefangen werden, [w]eil sie den rothen Lappen für Rothaugen ansehen.

[Da]ridas, eine Sorte von indianischem Taffet, welcher [v]on einer aus gewissen Kräutern verfertigten Seide ge[w]ebet wird. Siehe **Gras-Taffet**.

[Dar]ins, nennt man eine Art Zeuge von Hanf, die in Cham[p]agne verfertigt werden.

[Da]rioles, süße Butterküchlein; siehe Th. VII, S. 484.

[Da]rlage, ein oberdeutsches Wort, eine Sache welche dar[g]eleget wird, besonders aber Geld zu bezeichnen, welches [b]ezahlet wird.

Darlehen, im Oberd. die **Darleihe**, dasjenige, was man einem andern lehnet oder leihet, besonders Geld. Einem ein Darlehen geben. Jemanden um ein Darlehen ersuchen. Ein Darlehen oder eine Darleihe auf Pfänder. Siehe den folgenden Artikel. In Bayern ist für Darlehen auch **Darschuß** üblich. Siehe auch Anlehen.

Darlehnen, im Oberd. **darleihen**, lehnen oder leihen, besonders Geld leihen. Einem eine Summe Geldes darleihen, oder darlehnen.

Da dieses Zeitwort nichts mehr bedeutet, als das einfache leihen, so kann man es gar wohl entbehren. Es ist über dieß auch nur in der oberdeutschen Mundart am üblichsten, welche einen Begriff gern mit so viel Sylben, als möglich ist, ausdruckt. Siehe Lehnen und *Leihen*.

Daher die **Darleihung**, oder **Darlehnung**; ingleichen der **Darleiher**, der einem andern etwas leihet.

Darleihe, darleihen; siehe **Darlehen**. Darlehnen.

Därme, Gedärm, L. Intestina, Fr. Entrailles, des Boyaux, diejenigen häutigen Röhrchen in den thierischen Körpern, welche den Nahrungssaft weiter befördern und das Untaugliche aus dem Körper abführen. Sie werden überhaupt in dicke und dünne eingetheilet. Zu den dünnen gehören drey: nähmlich: 1) der Zwölffingerdarm, L. Intestinum duodenum; er liegt auf der rechten Seite, und es ist das Gekröse *an ihn* geheftet; 2) der Leerdarm, L. Intestinum jejunum; in diesen laufen sich die Milchadern häufig ein; 3) der Krumme Darm, L. Intestinum ileum. Die dicken Därme fangen sich von dem Blinddarm, L. Intestinum coecum, dessen Untertheil verschlossen ist, an. Ihm folgt der Grimmdarm, L. Intestinum colon, und endlich der Mastdarm, oder Afterdarm, L. Intestinum rectum. Von dem Ausfallen des letztern, siehe Th. I, S. 446.

Von manchem Viehe werden die Därme sogleich, wenn es geschlachtet ist, auf das sauberste gereinigt, und in siedendem Wasser verwellet, auch unter der Benenn-

ung

ung Kaldaunen insgemein verspeiset; oder, man ge-
braucht, wie die von den Schweinen überhaupt, also auch
einige von den Schöpsen und Rindern, sonderlich die
dünnen, zu den Knack- Cervelat- und andern Arten
von Würsten.

Gleichwie nun die Fleischer die Därme auf solche Art
wohl nutzen und gebrauchen können: also wissen sie auch
andere Handwerker anzuwenden, und verschiedene Ma-
nufacturen daraus zu verfertigen. Denn, die Saiten-
Macher machen, sonderlich aus den Schaf- und Lämmer-
Därmen, verschiedene grobe und klare Saiten, auf aller-
ley musikalische Instrumente, wie auch zu Racketen,
bey dem Ballschlagen, zu Armbrüsten rc. Siehe Saite.

In England weiß man von dem Mastdarme der Och-
sen ein gewisses Häutchen abzuziehen, welches nicht nur
zu einem schönen Pflaster gebrauchet werden kann, son-
dern woraus auch die Gold- und Silberschläger ihre
Formen machen, worin nach und nach das Gold und
Silber zu sehr dünnen Blättchen geschlagen wird. Siehe
Form der Goldschläger.

In Paris bedient man sich, statt lederner Riemen,
zur Aufhängung der Wägen, von Därmen gemachter
Stricke (Fr. Cordes de boyaux), weil durch die Elastici-
tät derselben die Bewegung sanfter wird. Auch ist so
gar eine besondere Art von Ressorts erfunden worden,
die von dergleichen Chorden gemacht werden, und die
Stelle der stählernen vertreten.

Darm-Baum, Darmbeerbaum; siehe **Elsebeer-Baum.**

Darm-Bruch, siehe Th. VII, S. 1, fgg.

Darm-Entzündung beym Rindvieh; siehe **Magen- und Darm-Entzündung.**

Darm-Fraiß, siehe den folgenden Artikel.

Darm-Gicht. 1. Die Gicht in den Därmen, ein hef-
tiges mit Verstopfung und Aufblähung verbundenes
Reissen in dem groben Gedärme; im Oberdeutschen die

Darmfraiß, der **Darmjammer**, l. Passio iliaca, Miserere. Diese schreckliche Krankheit nimmt ihren Anfang zuweilen nach einer Verstopfung des Leibes von einigen Tagen, zuweilen aber auch ohne vorhergegangene Verstopfung, mit einem Schmerze im Unterleibe, der sich am meisten um den Nabel herum äussert, und nach und nach zunimmt, bis er endlich sehr heftig wird. Dabey ist der Kranke beängstigt. Zuweilen ist eine Härte zu spüren, die wie ein Gürtel um den Leib geht, woher die Krankheit den Nahmen Chordapsus erhalten hat. Die Winde heulen in den Därmen, und es gehen auch wohl einige von oben fort, wobey sich eine Neigung zum Erbrechen äussert. Bald darauf erfolgt ein wirkliches Erbrechen, welches immer zunimmt, bis endlich der Kranke, mit stets zunehmenden Schmerzen, alles, was er genießt, wieder hinweg bricht. Anfangs kommen mit dem Erbrechen nur die zuletzt genossenen Speisen oder Getränke und ein gelber Schleim; nachher aber folgen faule übel riechende Materien, die, bey einem sehr weit gekommenen Zufalle, den Excrementen an Geruche ähnlich, jedoch zugleich faulender sind. Zuweilen ist ein Geruch von beygebrachten stark riechenden Klystieren damit vermischt. Manchmahl werden auch wirkliche Excremente ausgebrochen. In der ganzen Zeit, da alles dieses geschieht, öffnet sich der Leib nicht, ausser etwa im Anfange, da die Klystiere noch einige Ueberreste aus den untern Därmen, ohne alle Erleichterung des Kranken mitbringen. Der Leib wird mehr und mehr ausgespannt, und der Urin bleibt bald auch zurück, bald fließt er trübe und stinkend. Der Puls, welcher anfänglich hart ist, wird klein und geschwinder, die Kräfte verschwinden völlig, und endlich kommen Phantasien, der Schlucken, auch wohl Convulsionen, die Glieder werden kalt, und der Kranke stirbt plötzlich.

Für den Landmann, oder diejenigen, welche keinen Arzt zu Rathe ziehen können, theile ich, anstatt der hin und

und wieder angepriesenen unwirksamen Hausmittel, von verbrennten und pulverisirten Lerchen, u. d. gl. folgende vernünftige Curmethode mit.

Da fast allemahl eine Entzündung in den dünnen Därmen, oder der Brand, die Ursache des Miserere zu seyn pflegt: so bedient man sich auch hier der Curart wider die Entzündung der Därme, die sich von der Curart der Entzündungskolik (siehe unter **Kolik**) fast nicht unterscheidet. Die vorhergegangenen Ursachen zu einer Entzündung, welche zuweilen sehr entfernt sind, muß man, wo möglich, zu erforschen suchen. Wenn man die entferntere Ursache entdeckt, und ihr beykommen kann, wie z. E. wenn ein Darm in einen Bruch eingeklemmt ist, und sich davon entzündet, so ist diese zuerst, oder zugleich mit der Entzündung, zu bestreiten. Es ist aber in den wenigsten Fällen etwas anders zu thun möglich, als die Entzündung unmittelbar anzugreifen, und sie aufs geschwindeste zu zertheilen. Man muß mit sehr reichlichem Blutlassen den Anfang machen, und sogleich laxierende Klystiere, aus Gerstenptisane und wohl einem halben Pfunde Oehl, geben. Um von oben mit Arzeneyen zu Hülfe zu kommen, muß das Erbrechen, wo möglich, gehemmt werden. Hierzu dient das flüssige Laudanum, wovon alle zwo Stunden, doch nur so lange, bis das Erbrechen gestillt ist, jedesmahl 15 Tropfen in einer halben Theetassevoll Melissenwasser zu nehmen sind. Die Getränke, welche alsdann gereicht werden, müssen ein wenig abführen. Die Molken sind das beste. Man kann in 40 Loth derselben, 6 Loth Manna, und 20 Gran Salpeter, oder, in der Eil, nur Honig darin auflösen. Es kann auch Mandelmilch und Gerstenptisane getrunken werden. Ein Thee von Pappeln ist auch sehr nützlich, und hat zuweilen die Cur allein verrichtet. Der Unterleib muß beständig mit erweichenden Umschlägen gebähet werden. Die Klystiere sind oft zu wiederhohlen und zu verändern; und selbst die lauen Bäder finden hier noch

öfter Statt, als bey der Entzündungskolik. Ruland hat eine vielwöchentliche Verstopfung des Leibes durch ein Klystier von ½ Pfund Leinöhl, mit 1½ Quent Coloquinthenküchlein (Trochisci Alhandal) ein wenig aufgekocht, welches er theils einsprützen, theils auf den Nabel streichen lassen, glücklich gehoben. Zuweilen wirken dergleichen Klystiere besser, wenn man vorher, nach dem Rathe des Hippokrates, die untern Därme mit einem Blasebalge aufblähet, und unmittelbar darauf das Klystier applicirt. Zu den Bädern sind die von lauem Wasser, oder die oehligen und andere erweichende, die besten. Man kann, wie in der Kolik, beym Einsteigen, eine Abführung nehmen. Zu den Bähungen nimmt man zuweilen das Netz und die Därme geschlachteter Thiere, so warm, als sie ausgeschnitten werden.

Wenn das Blutlassen, die öftern Klystiere, die Bähungen, die wiederhohlten Bäder und die abführenden Getränke, nicht anschlagen wollen, gibt man Klystiere vom Tobaksrauche; ja, es ist nicht einmahl nöthig, es erst aufs äusserste kommen zu lassen. Man kann sie geben, sobald sich die Verstopfung sehr hartnäckig beweiset. Die Art, den Tobaksrauch einzublasen, werde ich an seinem Orte beschreiben. Wenn nach allen diesen Hülfsmitteln der Schmerz nachläßt, ehe der Kranke alle Kräfte verloren hat; wenn zugleich der Puls besser geht, das Erbrechen sich mindert, und die Materien weniger faulend werden; wenn einige Regungen im Leibe gespüret werden, und etwas von unten abgeht, wobey die Kräfte zugleich besser werden: so ist Hoffnung zur Genesung. Ausserdem aber darf man weder das Ende der Schmerzen, noch die erstaunlichsten faulendsten Oeffnungen für gute Zeichen halten, die sich vielmehr oft ganz nahe vor dem Tode äussern, und den Brand anzeigen.

Wenn das Miserere von verhärteten Materien in den Därmen entsteht, so ist vorher der Leib so lange verschlossen gewesen, ohne einen scharfen Schmerz erregt zu haben;

haben; der Bauch ist nach und nach schwerer und mehr ausgespannt worden; man kann die Verhärtungen in den Därmen fühlen; der Kranke stößt Winde auf, hat fast kein Fieber, aber ein galliges und schleimiges Erbrechen, welches zuletzt kothiger wird. Bey dieser Krankheit ist weit mehr Hoffnung, als bey der vorhergehenden. Die ganze Cur besteht in erweichenden Flüssigkeiten, welche von oben, unten und aussen, in Menge beygebracht werden müssen. Es können eben dieselben Klystiere, Getränke und Bähungen seyn, wie bey der vorigen Art des Miserere. Die erstern müssen eben so reichlich Oehl haben; und hier dienen auch zum Getränke die fettesten Brühen und Oehl. Diese muß man aber nicht laulich, sondern ganz warm geben, um zu verhüten, daß sie das Erbrechen nicht befördern, wiewohl sie darum doch wiederhohlt werden müssen.

Rührt das Miserere von einem eingeklemmten Bruche her, so muß dieser zuerst curirt werden. Der Kranke muß auf dem Rücken im Bette liegen, so daß die Last der ausgetretenen Därme nach der Oeffnung am Unterleibe, durch welche die Därme ausgetreten sind, hindrükket, wobey die Füße dergestalt nach dem Leibe zurück gezogen werden müssen, daß die Knie in der Höhe schweben. In dieser Lage muß er, so viel als möglich, beständig bleiben, auch so eine Ader öffnen lassen, und viel Blut hergeben. Gleich nach dem Blutlassen wird ein Klystier von Pappeln in Gerstenwasser gekocht, oder von andern erweichenden Kräutern, applicirt. Auf den ganzen eingezwängten Bruch leget man alle Viertelstunden von neuem leinene in Eiswasser getauchte Tücher; jedoch findet dieses Mittel nur im Anfange Statt. Hat aber das Uebel bereits 10 bis 12 Stunden mit Heftigkeit fortgedauert, so muß man erweichende Breyumschläge oft auflegen. Man kann flanellene Tücher in ein laues Decoct von Pappeln und Fliederblumen tauchen, und oft erneuern, oder einen ungekochten Strang Garn in

Milch

Milch kochen, und leidlich warm anlegen; anderer künstlicherer Umschläge zu geschweigen. Wenn alles dieses unzulänglich ist, müssen die Tobacksrauch=Klystiere versucht werden; und wenn auch diese mißlängen, ist die Hülfe eines geschickten Wundarztes, zur Anstellung der Operation, unentbehrlich.

Manchmahl entsteht ein Miserere davon, daß sich ein Theil des vorherliegenden Gedärmes in die Höhle des nächstliegenden einschiebet, und es verstopfet. Es ist aber zu bedauren, daß in solchem Falle der Arm der Hülfe, theils aus Mangel der Kennzeichen, theils der Hülfsmittel, zu kurz ist. Gemeiniglich läßt man die Kranken Bleykugeln oder rohes Quecksilber verschlingen, sich sodann zu Pferde setzen, oder auf andere Weise rütteln und schütteln, damit die Schwere des Metalles die Därme aus einander drücke. Ist die Einschiebung, wie meist mehrentheils Statt findet, von oben her nach unten zu geschehen: so ist es unbegreiflich, wie hier die Schwere des Metalles den eingeschobenen Darm zurück ziehen sollte; wäre hingegen das untere Gedärm in die Höhle des nächst vorhergehenden eingeschoben, so würde auf dieses Mittel gewiß einige Hoffnung zu setzen seyn.

Entsteht die Darmgicht von Klumpen Würmer, welche die Därme verstopfen, so ist dabey der Leib nicht ganz und gar verstopft, obgleich die übrigen Zufälle dieser Krankheit vorhanden sind. Sollten in solchem Falle die übrigen Hülfsmittel, ob sie auch gleich mit wieder die Würmer eingerichtet gewesen, keine Hoffnung geben, den Kranken vom Miserere zu befreyen: so wäre kein Bedenken dabey, ihn ein halbes oder ganzes Pfund Quecksilber trinken zu lassen.

Unheilbar sind die Arten der Darmgicht, wenn eine große Verhärtung der Drüse unter dem Magen (Pancreas) den Grimmdarm zusammen drücket und entzündet, oder eine andere harte Geschwulst die andern Därme drücket; wenn die Därme in dieser Krankheit zerbersten;

wenn

wenn eine hornichte Rinde den Grimmdarm verengert, oder ein Darm inwendig ganz zusammen wächst. Man muß gleichwohl in solchen Fällen, zumahl da die Kennzeichen ungewiß sind, dem Kranken bestmöglichst zu Hülfe kommen.

Bey Pferden, ist, die Darmgicht, welche von einer gänzlichen Verschlingung und Verwickelung der Därme herrührt, dermaßen schlimm und gefährlich, daß nichts dagegen hilft. Der Mist dringt endlich so gar dem Thiere zum Maule heraus, worauf der Tod bald zu folgen pflegt. Man kann indessen versuchen, ob man durch 5 bis 6 Pfund reines Quecksilber, die man durch das Maul auf einmahl eingießt, die verwickelten Gedärme noch wieder in Ordnung bringen kann.

2. Oft versteht man unter dem Nahmen der **Darm-Gicht** auch nur alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, wenn sie gleich nicht mit so heftigen Zufällen verbunden sind, als das Miserere; die Kolik, Darm-Strenge, das Darmweh. Siehe **Kolik**.

...rm-Saite, siehe unter Saite.

...rm-Seuche der Schafe, Fr. Garget, ist, nach Ellis Berichte, in seinem Werke von der engländischen Schafzucht, eine gewisse tödliche Seuche unter den Schafen, wie unter dem Rindviehe, davon alle ihre Gedärme schwarz werden. Wenn sie den Anfang nimmt, so gehen die Schafe steif mit den Hinterfüßen, oder mit Einem Fuße lahm, auch wohl mit beyden; oder der Brusttheil wird ihnen schwärzlich. Ferner schwillt es allda; bisweilen werden Beulen daselbst, und kommen zur Reife. Solche müssen sodann mit einem scharfen Messer geöffnet, und hernach folgende Salbe auf diesen schadhaften Ort geleget werden: Hefen, Seife, Salz, frisches Pappel-Kraut; alles mit einander dick gekocht. Zugleich kochet man etwas Knoblauch in einem Quart stark Bier, und gibt davon einem solchen Schafe dann und wann 3 Löffelvoll.

...arm-Strenge, Darmweh; siehe **Kolik**.

Darnamas, nennet man die beste Sorte Baumwolle, welche von Smyrna gebracht wird.

Es soll dieselbe ihren Nahmen von einer gewissen Ebene bey der gemeldeten Stadt haben, wo sie in so großer Menge erzeuget wird, daß man deren jährlich bis 10000 Ballen verführen kann, ob man ihrer gleich zum wenigsten eben so viel in den dasigen Landesmanufacturen verbrauchet.

Darre, von dem Zeitworte darren, oder dörren. 1. Die Handlung des Dörrens. Die Darre des Malzes, des Obstes vornehmen. Die Darre ist diesmahl schlecht gerathen.

2. Ein Ofen, sowohl das Getreide zu Malze, als auch Obst, Hopfen, Flachs u. s. f. zu dörren oder zu darren; imgleichen das Gebäude, in welchem sich ein solcher Ofen befindet, das Darrhaus.

3. Eine Krankheit der Thiere und Gewächse, welche mit einem Ausdorren der Säfte verbunden ist, und bey dem Menschen die Auszehrung, die Schwindsucht, genannt wird. Doch nennet man die Schwindsucht bey den Kindern im gemeinen Leben gleichfalls die Darre; siehe Dartsucht.

Die Darre bey den Pferden, ist ein Zufall, daher sie nicht gedeihen können; eine Auszehrung, wobey sie nach und nach abnehmen und dürre werden. Siehe Schwindsucht der Pferde.

Die Darre bey den Vögeln, auch die Dürrmaden genannt, ist eine gewisse Krankheit, welche mit einem Geschwüre über dem Schwanze verbunden ist.

Von der Darre bey Canarienvögeln, s. Th. VII, S. 604; bey Fasanen, Th. XII, S. 256.

Von der Darre bey Hühnern, Nachtigallen und Tauben, siehe unter Huhn, Nachtigall und Taube.

Bey den Bäumen, besteht die Darre in einer Austrocknung, da denn die Schale abfällt und der Baum wurmstichig und dürr wird. Siehe Verdorren.

Darre, (Dresch-) siehe unter Dreschen.

Darre, (Flachs-) siehe unter Flachs.

Darre, (Malz-) siehe Th. V, S. 63, fgg.

rre, (Obst=) siehe unter **Obst**.

rr=Balken, Dörrbalken, in den Malzdarren, Balken oder eiserne Stäbe, worauf die Darrbreter liegen.

rr=Bleche, Dörrbleche, sind diejenigen Bleche, die man an einigen Orten anstatt der Horden auf die Malz=Darren zu legen pflegt. Sie sind eine Waare der Pfann= und Blechschmiede, und bestehen aus starken zusammen geschmiedeten schwarzen Blechen, welche wie ein Durchschlag durchlöchert sind.

Sonst heißt auch die blecherne Thüre vor dem Darr=Ofen ein **Darrblech**.

rr=Bret, Dörrbret, in den Malzdarren, durchlöcherte Breter, deren man sich zuweilen statt der Darr=Bleche bedienet, das Malz darauf zu darren.

rr=Geld, an einigen Orten die Abgabe, welche der Obrigkeit für die Freyheit, Malz zu machen, gegeben werden muß.

rr=Gras, l. Holcus; siehe unter **Gras**.

rr=Haus, ein Haus, worin Malz, Obst, Flachs, u. s. f. gedarret wird, die **Darre**.

Vom Malzdarrhause, siehe Th. V, S. 61. fgg.

rr=Horde, Darrhürde, aus häselnen Ruthen oder Draht geflochtene Horden, auf welche das Malz bey dem Darren ausgebreitet wird.

rr=Ofen, ein jeder Ofen, worin ein anderer Körper gedarret wird.

In den Glashütten, ist es ein Ofen, in welchem das Holz zum Glasschmelzen getrocknet wird.

Vom Malzdarrofen, siehe Th. V, S. 63, fgg.

rry, oder **Derry**, was man in Holland also nennt; . Th. XXVII, S. 420. Anm.

rschuß, siehe **Darlehen**.

tre, siehe **Flechte**.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch eine gewisse Pferdekrankheit, die in einem sehr juckenden Geschwüre besteht; siehe unter **Geschwür**.

Dase,

Dase, eine nur in dem Churkreise übliche Benennung der Stechfliegen oder Bremsen, welche sie vermuthlich wegen ihres Summens erhalten haben.

Daselbeule, siehe Th. VI, S. 591.

Daßlisch Bier, siehe Th. V, S. 18.

Date, Dater, **Datieren**, } siehe **Datum**.

Datio in solutum, die Uebergebung an Zahlungs Statt; siehe unter **Zahlung**.

Datisca cannabina L. **Bastard- oder perennirender Hanf**; s. unter **Hanf**.

Dato, **von** Dato, a Dato, **nach** Dato, **ein Monath** Dato, sind Formeln, die sich oft in Wechselbriefen befinden, und eine gewisse Zahlungszeit andeuten, z. B. von Dato über vier Wochen beliebe der Herr zu zahlen, 2c. Nach der leipziger Wechselordnung, §. 15, zeigen sie an, daß die Verfallzeit nicht von der Acceptation an, sondern von dem nächstfolgenden Tage an, an welchem derselbe datiert ist, gerechnet wird; den Tag also, da er datiert ist, nicht mitgerechnet. Die Ursache hiervon mag wohl seyn, weil er schon in sich selbst, und also, ehe er noch acceptiret wird, einen gewissen Verfalltag hat.

Die Handelsleute machen sonst zwar unter den Wechselbriefen, die *a dato*, und denen, die nach *dato* lauten, einen großen Unterschied, so, daß bey einem Wechselbriefe, welcher a dato (d. i von *dato*) gestellet, der Tag des Datum sowohl als der Tag der Acceptation mit zu zählen sey; da hingegen bey denen, die nach *dato* gestellet sind, der Tag des Datum nicht mitgerechnet würde. Da man aber allenthalben darin auf die Disposition der Wechselordnungen sehen muß: so werden hingegen an andern Orten, wovon gar nichts disponirt zu finden ist, die Formalien: dato, a dato, de dato, oder nach dato, alle für einerley geachtet.

Siehe auch den Artikel **Datum**.

Dattel, Gr. und L. Dactylus, Coryota, Caryotis, Fr. Datte (*), eine längliche Frucht, in der Größe und äußer-

(*) Der deutsche Nahme, das Ital. Dattero und Dattole, das Französ. Datte, das Engl. Date, das Poln. Daktyl, sind insgesammt aus dem Griech. Δακτυλος, welchen Nahmen die Frucht wegen ihrer Aehnlichkeit mit einem Finger erhalten hat.

äusserlichen Gestalt den Eicheln nicht ungleich, aber etwas größer, und ein wenig dicker, als ein Daumen. Sie hat äusserlich ein dünnes röthlich gelbes Häutchen, unter welchem ein süßes und gleichsam schleimichtes Mark enthalten ist, in dessen Mitte ein sehr harter länglich runder Kern liegt, durch welchen, der länge nach, eine Ritze geht. Diese Früchte kommen aus Syrien, Tunis, Salee, und andern Orten, über Spanien und Italien, und wachsen auf den Palmbäumen, (daher sie auch Palmulæ heissen) und zwar eigentlich an der so genannten **großen Palme**, L. Palma major, welche deswegen auch der **Dattelbaum**, oder die **Dattelpalme**, L. Phoenix dactylifera *Linn.* Fr. Dattier, heißt. Sonst nennet man ihn auch schlechtweg **Palmbaum**, L. Palma, Fr. Palmier; da hingegen derjenige, welcher heut zu Tage in vielen Gärten Deutschlandes gefunden wird, der **kleine, niedrige** oder **wilde Dattelbaum**, L. Palma minor, hortensis oder humilis, oder Palmites, und von Einigen auch Tamarindus genannt wird. Siehe **Tamarinden**. Auch gibt es eine so genannte **Butterdattel** oder **Zwerg-Palme**, Chamærops humilis *Linn.* welche im südlichen Europa, sonderlich in Spanien, wohnt, wo die Blätter statt der Besen und des Bastes gebraucht werden, und die Wurzel, nach abgezogener Schale, roh gegessen wird. Die Gestalt der vollkommenen Datteln dieser Palme gleichet den Oliven. Ihre Farbe ist nußbraun; bey den schönsten aber kastanienbraun. Die äussere Rinde ist dünn und sehr glänzend, die mittlere hingegen dicker, faserig und graulich. Unter dieser befindet sich die fleischige und weichere Bedeckung des Kernes, welche die Farbe der frischen Muskaten-Blüthe hat. Der Geruch dieses fleischigen Wesens ist unangenehm, wie von alter Butter, und ein Zeichen der Reife bey diesen Datteln, die daher auch den Nahmen der Butterdatteln erhalten haben. Die Kerne sind länglich, am obersten Ende spitziger als unten, steinhart,

etwas glatt, und mit tiefen verzogenen Eindrücken bezeichnet.

Das erste Geschlecht der Palmen oder der eigentliche gemeine Dattelbaum, hat eine besondere männliche, und eine von dieser sowohl verschiedene, als völlig abgesonderte weibliche Pflanze. Zuweilen finden sich an den weiblichen Blumensträußen dieser Palmen einzelne männliche Blumen mit eingestreuet, die entweder, wie an einigen unserer gemeinen Pflanzen, ganz versteckt, oder offenbar zu sehen sind. Bey andern Arten der Palmen, als z. E. der **Brennpalme** (Caryota), finden sich besondere männliche Blumen mit den weiblichen auf einerley gemeinschaftlichen Blumenstrauße beysammen. Die **Schirmpalme** (Corypha), ist eine ordentliche fruchtbare Zwitterpalme. Die **Weinpalme** (Borassus) hat eine männliche, von ihrer weiblichen ganz abgesonderte Pflanze. Die oben erwähnte **Butterdattelpalme** (Chamærops) geht von allen vorigen darin offenbar ab, daß sie eine wahre weibliche Zwitterpflanze, und eine durchaus dazu gehörige, von ihr abgesonderte, männliche hat.

Der rechte und wahre Dattelbaum wächst eigentlich in Judäa, Syrien, Arabien, Persien und Aegypten, wie auch in beyden Indien, vornehmlich in dem gelobten Lande (Palästina), in welchem die Stadt Jericho, wegen der vielen da herum wachsenden Palmen den Nahmen erlangt hat, daß sie in der heil. Schrift (5 B. Mos. XXXIV, 3. B. der Richter I, 16. 2 Chron. XXXVIII, 15) die **Palmenstadt** genannt wird. Es werden jetzt aus Italien sowohl kleine als erwachsene Dattelbäume von 1, 2 bis 3 Fuß zu uns gebracht, und etliche Jahre erhalten; sie erfordern auch viele Sorgfalt, durch welche es auch so weit gekommen ist, daß wir in Deutschland verschiedene Beyspiele fruchttragender Palmbäume haben. Auch werden sie, wie ich weiter unten zeigen werde, von fleißigen Gärtnern aus ihren Stei-

zarten Kernen erzielet; dauern aber ebenfalls nicht gar lange, und wollen im Winter sehr wohl bewahret seyn.

Die Wurzel dieses Baumes ist stark, dick, holzig, gemeiniglich einfach, doch zuweilen auch getheilt, und gehet, wenn es das Erdreich zuläßt, gerade abwärts; auch laufen oben auf der Erde einige Arme davon aus, welche von aussenher mit einer rindenhaften Substanz überzogen, von innen aber holzig, faserig und fest, von braunrother Farbe, und einem unangenehmen wilden Geschmacke sind.

Der Stamm ist einfach, gerade aufwärts steigend und cylindrisch. Die Dicke und Länge ist dessen Kräften und Stärke im Wachsthume gemäß. Er hat keine Rinde, sondern wenn er noch jung ist, wird er von den Ueberbleibseln der abgeworfenen und abgeschnittenen Sprossen beschützt, daher er ganz rauh und schuppig, und braunschwarz von Farbe ist. Die innere Substanz ist, von oben bis an die Wurzel hinaus, aus einander hangenden dicken, holzigen, festen, doch aber leichten Fäserchen zusammen gesetzt, welche doch zugleich sehr schwammicht, und fast mit dem Finger zu zerquetschen sind. Weil nun dieses Holz von keiner Härte ist, so hält es auch keine Säge, und taugt wohl zu nichts, als zu einigen Stützen und Stielen der elenden Hütten, dergleichen die Einwohner dieses Landes gemeiniglich bewohnen. Der etwas erwachsene und schon bejahrte Stamm hat innerlich kein Mark mehr, sondern an dessen Statt läuft in der Mitte ein starker Nerve herab, welcher dikker, stärker und fester, als die übrige Substanz des Stammes ist, mit welchem er auch so wenig zusammen hängt, daß er mit den Nägeln gar leicht davon abzusondern ist. In den zarten Gewächsen hingegen ist dieses Mark dermaßen zart, weich und weiß, daß es als ein Leckerbissen zur Speise gewählet wird, wiewohl es ohne des Baumes unfehlbaren Untergang nicht abgesondert werden kann,

weil darin der Stoff zu den künftigen Blättern verbor-
gen steckt.

Der oben an dem Gipfel grün belaubte Stamm hat nicht sowohl Blätter und Zweige, sondern eigentlich Blätter-artige Flügel, welche aber dennoch Palmen-Zweige genannt werden. Dieser werden wenigstens .., höchstens 80, gezählet, und sie umzingeln den Stamm in einer schönen, andern Bäumen ganz ungewöhnlichen Ordnung.

An den freywillig aus den Sprossen der Wurzel gezeugten Bäumen, zeiget sich die Blüthe und Frucht, wenn der Boden fruchtbar ist, bereits im vierten Jahre; ist selbiger aber schlecht, erst im sechsten oder siebenten. Der aus den Kernen erzielte Baum bringt seine Frucht allemahl etwas später. Diese Früchte kommen, nicht, wie bey andern Bäumen, hier und da an verschiedenen Orten, sondern nur aus des Stammes obersten Theile, darin die Zweige eingefügt sind, und zwar wie Besen-förmige Trauben, welche anfangs mit einer dicken häutigen Hülse oder Scheide (lat. Spatha) umgeben sind, die von aussen mit einem dichten, weichen, dunkelrothen Gewebe besetzt, inwendig aber weiß, glatt und feucht ist.

Die Früchte des männlichen und weiblichen Palm-Baumes sind anfangs, der äusserlichen Gestalt nach, nicht unterschieden, sondern jeder trägt Fruchtfächer, die einander gleich sehen, und, wenn man sie eröffnet, von innen und aussen schneeweiß, ganz glatt, und durch die enge Schließung des Faches oder Sackes in einen Ballen und Klumpen zusammen gepackt, indem die jungen Sprößlein, nebst den Reisern, woran sie hangen, noch sehr zart, weich und zum Essen schmackhaft sind. Es hält aber beyderley Geschlecht der Palmbäume im Hervortreiben der Fruchtfächer folgende Ordnung. Im Anfang des Februarius, oder auch, nach Beschaffenheit der Witterung, wohl noch eher, werden die Bäume durch die Strahlen der heran nahenden Sonnenwärme gereitzet,
bei

daß sie in den Schooß der Zweige den Anfang der Frucht-Säcke heraus zu stoßen und in die Höhe zu schieben beginnen, wiewohl selbige noch unter der Verdeckung der Zweige verborgen bleiben. Sobald sie aber aus selbigen hervor keimen, breiten sie sich immer mehr und mehr aus, und schwellen von der darin vorhandenen häufigen Menge der Früchte dermaßen auf, daß sie im folgenden Märzmonathe zerberſten, und auf einer Seite (selten auf beyden) den Ballen, woran die Früchte hangen, ausschütten, welcher alsdann seine häufige Reiser ausbreitet, an welchen bey den männlichen Palmen kleine Blümchen, bey den weiblichen aber Pfläumlein-förmige Früchte, nach der Länge herab unordentlich stehen, deren jene zu baldiger Befruchtung der weiblichen Palmbäume dienen, diese aber langsam, und zwar erst im fünften Monathe, zur Reife gelangen. Wenn die abhangenden Fruchttrauben das ihrige gethan haben, entzieht ihnen die Natur alle Nahrung, daher sie alsdann, um den Bäumen ein besseres Ansehen zu verschaffen, abgeschnitten werden. Ein noch junger Baum hat, nebst den veralteten, wenig dergleichen Trauben; die in dem besten Alter stehenden hingegen haben deren 8 bis 10, auch noch mehrere, die aber aus Mangel der Nahrung abstehen müssen, daher pflegt man sie gern, wofern sie nicht schon vorher zur Leckerkost abgepflückt worden sind, wegzuschneiden.

Der Sack, worin die Datteln anfangs eingeschlossen sind, ist auswendig mit einer weichen, dickhärigen, dunkelrothen Decke gleichsam überzogen, die, wenn sie weggeschabet wird, eine angenehme grüne Farbe zeigt. Inwendig ist er weiß, glatt, feucht und etwas schleimig. Die innere Substanz ist einer Rinde gleich, die sich in Fäserchen absondern läßt; wenn sie aber dürr wird, ist sie dem Leder ähnlich, von der Dicke eines Haberhalmes, doch in dem eingebogenen Theile dünner als in dem andern, und in den weiblichen subtiler als in den männlichen.

Der Fruchtsprosse der Datteln von dem männlichen Palmbaume, zeigt, bey seinem Ausbruche, eine Menge Blüthe, und es wird derselbe von den Leckermäulern ausgeschnitten, und sonderlich als ein für Unvermögende dienliches Mittel, genossen. Er hat einen anfangs wiederlich süßen, den Kastanien fast ähnlichen, und zuletzt mit einer etwas bitterlichen Crudität vermischten, Geschmack. Werden diese Sprossen nicht ausgeschnitten, sondern am Baume gelassen, so kommt aus selbigen häufige Blüthe hervor. Die Blumen sind kleiner als die Mayenblümchen, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich, und mit eben so viel Staubfäden (Stamina), als Blättern, versehen. Sie haben, anstatt der Stiele, einen grünlich fleischichten Anhang, welcher dem Coriandersamen in der Größe gleicht, und endlich als ein Stiel verwelket. Die Blumen sind inwendig und an den Staubfäden mit einem sehr häufigen, bleichgelben, sehr leichten und subtilen Staube angefüllt. Wenn davon, eines Quentchen schwer, eingenommen wird, soll es noch weit mehr, als die Sprossen selbst, zum Venusdienste reitzen. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voran schickt, sondern sogleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn sie noch gleichsam in der Mutter verschlossen ist, von Leckermäulern zur Speise sowohl, als Lustreitzung, gesucht. Wenn diese weibliche Trauben aus ihrem Fache ausbersten, sind die Früchte anfangs, der Größe und Ründe nach, den Pfefferkörnern nicht ungleich, der Farbe nach weißglänzend, und eines strengen Geschmackes. Eine einzige Traube hat deren öfters über 2000. Im April fangen diese Früchte an, sich auszubreiten, und länglich zu wachsen, da denn die Reiser, woran sie hangen, nebst den Datteln, eine bleichgelbe Farbe und einen noch strengern Geschmack bekommen. Im May erlangen sie die Größe der Kirschen, und eine grünliche Farbe; und es nimmt alsdann auch der Dattelkern seinen Anfang, da unterdessen die Reiser sich immit

ner mehr verlängern und gelber werden. Mit Eintritt des Junius, oder an andern Orten noch eher, bekommen sie die Gestalt und Größe der Oliven, der Kern fängt an, hart zu werden, auch wird das Fleisch an der Frucht, nach verminderter Feuchtigkeit, etwas derber, jedoch ändert sich weder Farbe noch Geschmack. Im Julius gelangen sie zur gehörigen Gestalt, sind aber grasgrün, länglich; der Kern ist hart; das Fleisch ganz trocken, härtlich, der Geschmack aber herb. Die völlige Reife erfolgt endlich im Augustmonathe. Sie reifen aber nicht, wie andere Pflaumengeschlechter, welche zugleich mit einander mürbe werden, sondern bekommen, gleich einem faulenden Apfel, gemeiniglich am untersten Theile einen weichen Fleck, welcher immer weiter um sich greift, und alle noch etwas rohe Substanz in wenig Tagen zur angenehmen Süßigkeit zeitiget. Alsdann sammlet man sie von den Palmbäumen auf große Haufen, und leget sie in die Sonne, damit durch deren Strahlen die annoch übrige Crudität verzehret, die Frucht mehr erweichet, und ihre vollkommene Süßigkeit befördert werde.

Wenn diese Früchte gut gerathen sollen, müssen die Weibchen entweder nahe bey den Männchen stehen, oder die Stängel der Blumen von den Männchen abgeschnitten, und über die Weibchen gehängt werden, damit sie der an den Staubfäden in ziemlicher Menge befindliche Samenstaub treffe und schwängere. Welcher Art und Weise man sich nicht nur, nach dem Berichte der glaubwürdigsten Naturforscher bedienet, sondern welche man auch durch die vor einigen Jahren in Berlin von unserm berühmten Hrn. Prof. Gleditsch angestellten Versuche bestätigt findet. Hierdurch bekommen wir reife und gute Datteln.

Der Palmbaum, welchen unser unermüdeter Natnrforscher zu Berlin nunmehr drey Mahl fruchtbar gemacht hat, befindet sich in dem Garten der königl. Academie, und ist von derjenigen Gattung, welche unter der Benennung Chamærops bekannt ist, und zwar weiblichen Geschlecht; Palma dactyli

fera major, spinosa, foemina, folio flabelliformi, Berl. Er hatte sonst niemahls die geringsten Früchte getragen, viel weniger solche, welche fruchtbaren Samen enthielten. Man trifft auch in den berlinischen Gärten keinen männlichen von seiner Art an. Dennoch glückten dem Hrn. Prof. Gleditsch die Bemühungen, welche Andere vergebens angewandt hatten (*). Er erhielt im Frühlinge des Jahrs 1749 einige Blumen von dem zu Leipzig in dem Bosischen Garten befindlichen männlichen Palmbaume. Die Sonnenhitze hatte sie in den 9 Tagen, da sie unterweges waren, gänzlich welk gemacht, und der größte Theil des Blüthenstaubes war aus den Samen-Gefäßen gefallen. Ueberdem hatte der hiesige Baum schon abgeblühet. Es war nur eine sehr kleine Anzahl von Blumen auf dem Gipfel übrig geblieben, zu welchen endlich wieder Vermuthen ein neuer kleiner Büschel von Spätlingen hinzu kam. Das Staubmehl war über diese Blumen mit der Hand ausgestreuet, und das männliche Blumenbehältniß, welches schon ganz schimmelig war, hängte man über die Spätlinge. Der Erfolg zeigte die daher entstandene Befruchtung augenscheinlich. Die Griffel schwollen in grosser Menge auf; es kamen Datteln hervor, und sie schlossen einen fruchtbringenden Samen in sich. Diesen steckte man im Frühjahre 1750 in die Erde. Kleine Palm-Bäume, welche darauf hervor sprossen, waren unverwerfliche Zeugen dieser Befruchtung.

Ein neuer sehr einfacher Versuch, welcher 1750 angestellt ward, hatte eben den erwünschten Fortgang, als der vorige. Der Staub von den männlichen Blumen, die man von neuem aus Leipzig kommen ließ, drang ohne Verzug in die Griffel des weiblichen Baumes, und machte eine große Menge Datteln fruchtbar, ungeachtet dieser Büschel von dem feuchten Mose, worein er gewickelt war, auf dem Wege schwarz und faul geworden war.

Di

(*) Der Prinz Eugen wünschte sich, bey seinem heran nahenden Alter das Vergnügen zu haben, die Befruchtung der Dattelbäume zu Wien in seinem Garten, mit eigenen Augen zu sehen, von welcher er so viele und besondere Umstände gelesen und gehört hatte. In dieser Absicht wurden etliche Mahl für ihn aus der Barbarey männliche und weibliche Dattelbäume verschrieben. Diese waren von besonderer Schönheit und Größe, und verursachten allemahl ausserordentliche Kosten. Sichern Nachrichten zu Folge, hat der Prinz für einen so großen weiblichen und männlichen Dattelbaum allemahl 100 Pistolen bezahlen müssen. Alle Vorsicht und Anstalten wurden indessen durch Zufälle beständig vereitelt, und die Palmen vergingen, ohne daß der Prinz jemahls das Vergnügen haben konnte, die Befruchtung zu erhalten.

Digitized by Google

Die Trauben dieser Datteln wurden vom Hrn. Prof. der königl. Academie zur Untersuchung überreichet. Der größte Theil der Schwierigkeiten, welche die Kräuterkenner bey der Befruchtung der Pflanzen machen, fielen durch diesen Versuch zugleich über den Haufen.

Eben dieser Versuch ist in dem Jahre 1751 gleichfalls gelungen. Auch der Einwurf, den die Gegner machen könnten, daß die Meinung von dem Geschlechte der Pflanzen dadurch noch nicht erwiesen sey, so lange man noch nicht durch die Erfahrung sähe, daß die Früchte des Palmbaumes künftig nicht reif würden, wenn keine männliche Blumen dazu kämen, ward gehoben. Denn im Jahre 1752 hängte man keine männliche Blumen über die weiblichen, und die Früchte wurden auch nicht reif, sondern blieben so klein und unreif, wie sie allemahl vor dem Jahre 1749, ehe man den Versuch angestellet hatte, gewesen waren.

Einige Jahre darauf erhielt Hr. Prof. Gleditsch von dem markgräfl. badendurlachischen Rathe, Hrn. D. Kölreuter, etwas frischen Blumenstaub von einer männlichen Palme, nebst einem kleinen Vorrathe von solchem, der schon ein Jahr lang aufbehalten worden war. Letzterer zeigte bey den Versuchen keine befruchtende Eigenschaft mehr; der erstere aber war desto kräftiger. Zwischen den 9 und 26 May des Jahres 1767, brachte unsere Palme 11 Blumensträuße nach einander hervor. Nachdem der Baum vom Staube, alten Blättern, dürren Blumenbüscheln und andern Ueberbleibseln gehörig gereinigt und zu den Versuchen vorbereitet worden war, stellte Hr. Gledisch damit von neuem seine Erfahrungen an. Die häufig an den Büscheln ausbrechenden Blumen gaben einen ausnehmend starken und durchdringenden, dabey aber so angenehm erquickenden und weinartigen, Geruch von sich, welcher das ganze Gewächshaus anfüllete. Ein sicheres Zeichen, daß sich die Blumen zur Befruchtung völlig geöffnet hatten! Die Staubbeutel (Antheræ) waren nicht nur taub und ganz leer von der befruchtenden Materie, sondern sie dufteten auch nicht den schönen erquickenden Geruch von sich, welcher sonst zu der Zeit an andern Blumen bemerkt wird. Da nun die Blumen unserer Palme in ihrer vollkommenen Kraft standen, und die geöffneten Befruchtungsnarben in derselben mit ihrer gewöhnlichen oehlichten Feuchtigkeiten überzogen waren, fing Hr. Gleditsch die Befruchtung selbst an. Unter den 11 blühenden Palmbüscheln suchte er die 3 vordersten aus, die den Fenstern im Glashause am nächsten, und der Sonnenwärme am meisten ausgesetzt waren. Den ersten belegt er mit dem alten Blumenstaube; aber ohne Wirkung. Der zweyte und ansehnlichste wurde mit dem

frischen Blumenstaube so weit befruchtet, als es damahls der geöffneten Blumen halber geschehen konnte. Den dritten bestreuete er bloß am untersten Ende. Als er hernach die Wirkung des Blumenstaubes untersuchte, fand er, daß der Blumenrand mit den tauben Staubfäden vergangen, oder doch verändert worden, die kleinen Fruchtknoten (Ovaria) aber derber, etwas weniges vergrößert, in der Farbe verändert waren, und glänzend zu werden anfingen.

Die Befruchtung selbst ist so einfach als leicht, daß sie jedermann im Nothfalle verrichten kann. In den Morgenländern wird sie auch wirklich an den Dattelbäumen von den gemeinsten Landleuten besorget. Sie stecken die männlichen staubreichen Blumenbüschel zu den weiblichen in eine Scheide auf die Palmen zusammen, oder streuen, ohne weitere Künste, den ausgefallenen Staub darüber. Auf eben diese Art hat Hr. Prof. Gleditsch den ausgefallenen Staub mit einem Kaffelöffel vom papiernen Umschlage abgekratzt und gelinde darauf fallen lassen. Bey dem letztern Versuche belegte er die geöffneten Blumen durch einen kleinen Haarpinsel der Mahler ordentlich mit dem Staube, ohne eine einzige zu verfehlen. Alle übrige Blumen-Büschel liessen ihre kleine Früchtchen größtentheils fallen, und diejenigen, welche der aufsteigende Saft meistens im fleischichten Antheile etwas aufgetrieben hatte, brachten keinen Kern, sondern einen kleinen unfruchtbaren Samen, der an Größe einer gemeinen Küchenerbse gleich kam. Der große befruchtete Palmenstrauß brachte zu Ende des 7ten Monathes reife und vollkommene Datteln. Die von den erstern Blumen waren die größten; die andern aber, wegen der in den folgenden Monathen abnehmenden Sonnenwärme, von vermischter Größe, und durchgängig kleiner als die erstern.

Essai d'une fécondation artificielle fait sur l'espece de Palmier que l'on nomme Palma dactylifera folio flabelliformi, par M. GLEDITSCH, trad. du latin. st. im V Th. der *Mémoir de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berl.* auf das Jahr 1749, à Berl. 1751, 4. S. 103—108.

Von Datteln, welche auf eine merkwürdige Art reif geworden, i. 2tes St. der Physikal. Belustig. Berl. 1751, 8. S. 81—96. St. 4, S. 280—282. St. 8. S. 602—604. St. 16, S. 449.

Nachricht von der vermittelst Aufhängung der männlichen Palm-Blumen über die weiblichen verursachten Reifwerdung der Früchte des Palmbaums in dem botanischen Garten der Kön. Acad. d. Wiss. zu Berlin, st. im 1 St. der Berlin. crit. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1751.

Versuche, durch die Kunst einen Palmbaum fruchtbar zu machen; Auszug aus den Abhdl. der Kön. Acad. d. Wiss. st. im 2ten St. der 6 Woche der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigsten Sachen aus dem Reiche der Natur rc. v. J. 1751, S. 89—91.

Jo. Gottl. Gleditschs kurze Nachricht von einer künstlichen wohlgelungenen Befruchtung eines Palmbaumes, im königl. Kräuter-Garten zu Berlin, st. in Dessen vermischten physikalisch-botanisch-oeconomischen Abhandlungen I Th. Halle 1765, gr. 8. S. 94 — 104.

Rélation de la fécondation artificielle d'un Palmier fémelle, réitérée pour la troisieme fois, & avec un plein succès dans le jardin botanique de l'Acad. r. à Berl. le lûe 14 Juill. 1768. par Mr. GLEDITSCH, st. im XXIII Th. der Berliner *Mémoires*, a. d. J. 1767, à Berl. 1769, 4. S. 3 — 19. u. Deutsch, u. d. T. Nachricht von der zum drittenmal gelungenen Befruchtung des weiblichen Palmbaums, im königl. botanischen Garten zu Berlin, im 4 St. des II Bandes der Berlin. Sammlungen ꝛc. 1770, 8 S. 367—383.

Die Pflanzen des Dattelbaumes lassen sich leicht aus dem Samen, welcher aus der Frucht genommen ist, erlangen; nur muß man dahin sehen, daß er frisch ist. Man säet ihn in Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, und auf ein mäßiges Treibbeet von Lohe eingesenket werden, welches beständig in der mittlern Wärme erhalten, und die Erde öfters durch Begießen erfrischet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas erwachsen sind, muß man jede in einen besondern kleinen mit leichter Erde angefüllten Topf setzen, und wieder in ein Treibbeet einsenken, wo sie begossen werden, und freye Luft, nach Verhältniß der warmen Witterung, und des Beetes, worauf sie stehen, bekommen. Auf diesem Beete bleiben sie den ganzen Sommer über stehen; allein, zu Anfange des Augustes gewöhnet man sie nach und nach an mehrere Luft, um sie zur Ankunft des Winters abzuhärten. Denn, wenn sie zu sehr getrieben werden, sind sie zu hart, daß sie ohne große Beschwerlichkeit nicht durch den Winter zu bringen sind, besonders wenn man kein Lohtreibhaus hat, sie darin aufzubehalten.

Zu Anfange des Octobers setzt man die Pflanzen in das Treibhaus, doch so, daß sie einen mäßigen Grad Hitze bekommen. Sie könnten auch an einem kühlen Orte erhalten werden; ihr Wachsthum wird aber so sehr aufgehalten, daß sie im folgenden Sommer ihre Stärke nicht erlangen.

Wenn

Wenn man diese Pflanzen versetzt, welches eigentlich jährlich einmahl geschehen sollte, muß es mit der größten Behutsamkeit geschehen, damit ihre große Wurzeln nicht verletzet oder abgeschnitten werden. Man nimmt alle kleine Fasern hinweg, die sich der Fäulniß nähern, sonst werden sie bald darnach absterben, und die neuen Fasern verhindern, heraus zu wachsen, welches größten Theils das Wachsthum der Pflanzen zurück halten würde.

Diese Pflanzen haben selbst in ihrem Vaterlande einen sehr langsamen Wuchs, und man kann daher nicht erwarten, daß sie bey uns sehr geschwinde wachsen sollten. Man kann sie aber sehr weit bringen, wenn man die Töpfe, welche zur Größe der Pflanze ein Verhältniß haben, jedoch eher zu klein, als zu groß, seyn müssen, in ein Lohtreibbeet setzt, welches man, so oft es nöthig ist, erneuert, und die Pflanzen darin Sommer und Winter stehen läßt.

GÜNTH. CPH. SCHELHAMMERI obs. de palmæ ex semine orta, in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. II. A. VIII. Obs. 33.

Die Früchte des Palmbaumes, oder die Datteln, müssen, **wenn sie gut heissen sollen**, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichgelb, inwendig aber voll Saft und Fleisch seyn. Letzteres muß unter der äussern Haut röthlich, bey dem Kerne aber weißlich, aussehen. Der Geschmack muß weinhaft und erquickend seyn; und wenn man sie schüttelt, müssen sie nicht klappern. Diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzelig, löcherig und wurmstichig sind, taugen nichts. Diejenigen, welche von Tunis kommen, sind die besten. Man bringt aus Syrien und Aegypten nach Europa Datteln, welche aber runzelig, und entweder auf den Bäumen vertrocknet, oder an Fäden gereihet, an der Luft gedörret worden sind. Die, welche aus Spanien gebracht werden, sind selten recht reif; und die von Salee werden gar leicht wurmstichig, und verderben. Auch bringt man

deren

deren aus der Provence, die aber ebenfalls nicht von gehöriger Güte sind. Zu Amsterdam werden sie nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 25 bis 30 Gulden verkauft, und nach dem Gewichte tarirt.

Der Palmbaum ist ein überaus nützlicher Baum. Die Einwohner der Gegenden, wo derselbe wächst, bedienen sich der Palmstämme zur Erbauung ihrer Hütten, und bedecken selbige mit den Zweigen. Die Trauben und Gehänge dienen zu Besen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worin die Datteln ehemals verborgen gelegen, können auf verschiedene Weise gebogen, und zu Trinkgeschirren, Krügen, Schüsseln rc. eingerichtet werden. Aus den Reisern und Ruthen der Gehänge, und langabhangenden Trauben, werden Stricke zu Schiff-Seilen bereitet. Es werden nähmlich selbige, nachdem sie vorher gehörig gesäubert, und 8 Tage lang in Wasser geweicht worden, mit hölzernen Schlägeln geklopft, und dadurch zu einer Art Werg, die zur Seilerarbeit tauglich ist, gemacht. Aus eben diesem Zeuge werden auch Schuhe verfertigt, deren sich in den heissen Ländern das Bauern-Volk bedienet, und welche es mit untergelegten Stricken befestigt. Aus den Blättern, sonderlich der wilden Palmbäume, wirket man die langen Matten und Decken, Tulet oder Dsjulet genannt, worein die zu verschickenden Waaren gewickelt werden; auch werden daraus dünne Stricke gedrehet, womit diese Decken zugenähet werden. Man macht auch davon Körbe und Flechten, allerley geringe Waaren darin aufzubehalten. Ja, es werden durch gewisse Kunstgriffe auch verschiedene Fliegelwedel und Hauptdecken verfertigt, wenn sie vorher weiß gebleicht, verschiedentlich gefärbt, und mit allerley Saumwerke eingefaßt sind. Die indianischen Brachmanen schreiben auf die Palmblätter. Das kleine krause Netz, womit unten die Zweige eingefaßt sind, dienet zum Zunder; auch leistet es, zu Verwahrung der Wasserkrüge und anderer Trinkgeschirre, ingleichen

chen zur Befestigung und Verführung der irdenen und gläsernen Geschirre, eben den Nutzen, wie Werg und Stroh.

Daß die Sprossen und Früchte, noch ehe sie zum Ausbruch und Reife gelangt sind, zur Leckerkost und Liebesreitzung gewählt werden, habe ich bereits oben erwähnt. Wenn aber die Früchte selbst reif werden, müssen sie den größten Theil des Hungers der Einwohner stillen, als welche dieselben auf allerley Art zu zubereiten, und damit Hunger und Durst zu befriedigen wissen.

Aus den Früchten gewisser Arten von Palmen, insonderheit der Th. II, S. 277 beschriebenen Aouara, und der Pflaumpalme (Elate sylvestris *Linn.*), wird eine Art von Oehl, oder ein schmiericht-dicker Saft, wie Butter, gesotten und gepresset. Es ist dieses das so genannte **Dattelöhl** oder **Palmöhl**, L. Oleum palmæ, Oleum de Senega, Fr. Huile de Palme, Huile de Senega. Die Art solches zu verfertigen, ist sehr verschieden. Einige nehmen die Früchte, und legen sie auf große Haufen, damit durch die Sonnenhitze und eigene Schwere diese dicke und oehlige Feuchtigkeit heraus gepreßt werde; Andere beschweren dieselben mit Gewichten, um dadurch eine größere Menge zu erhalten. Einige haben in ihren Wohnungen besonders dazu eingerichtete unterirdische Keller, in welche die Datteln geschüttet, und der heraus laufende Saft in besondern Höhlen gesammlet wird; wenn aber dadurch nicht genug Oehl erhalten wird, so gießen sie siedendes Wasser darauf, damit der süße Saft dadurch verdicket und heraus gezogen werde. Die gemeinste Art ist, daß man die reifen Früchte sammlet, gelinde aufbricht, und mit Wasser in einem Gefäße an das Feuer setzt; wenn sie zu kochen anfangen, rühret man sie plötzlich mit einem flachen Stecken oder Spatel, das Fleisch von den Steinen abzusondern, da die letztern zu Boden sinken; alsdann breitet man sie aus, und wenn sie kalt sind, wird daraus ein Wesen wie Butter, von einer blas-

en Fleischfarbe, welches wie Veilchen riecht, und, besonders wenn es frisch ist, so süß und wohlschmeckend, wie unsere beste frische Butter, ist; wie denn auch die Negern damit ihren Reis und Brey schmackhaft zu machen pflegen. Sie schmieren sich auch damit, und machen ihre Gliedmaßen dadurch gelenk. Die Europäer finden es zu Brühen eben so gut, als frische Butter oder Speck, wenn es frisch ist; denn mit der Zeit wird es ranzig und ungeschmackt, und taugt alsdann nur zu Lampen.

Aus dem eigentlichen Dattelbaume sowohl, als der Pflaumpalme, wird der **Palmwein**, oder so genannte **Palmsekt**, verfertigt, welcher die Farbe und Consistenz des Milchrohmes hat. Er wird auf unterschiedene Weise aus diesen Bäumen gezogen. Die erste bey den Negern gewöhnliche Weise, ist diese: Einige Zoll weit unter der Krone schneidet man einen Zweig bis auf einige Blätter ab, die man über den Einschnitt umbieget, und mit einem hölzernen Nagel, den man in den Baum schlägt, befestiget. Die Spitze dieser Blätter krümmet sich alsdann in einen Flaschenkürbiß, oder in einen kleinen runden irdenen Topf mit weiter Oeffnung, welcher dergestalt angebracht ist, daß er weder abfallen, noch sich von den Blättern entfernen kann. Es tröpfelt alsdann der aus dem abgeschnittenen Zweige dringende Saft längst den Blättern herab, uud sammlet sich in dem angehängten Gefäße.

Die zweyte Art, Palmsekt aufzufangen, besteht darin, daß man ein rundes Loch, anstatt eines Einschnittes am Gipfel des Baumes macht und einige zusammen gerollte Blätter hinein steckt, welche anstatt einer bequemen Rinne dienen, wodurch die Feuchtigkeit in den angehängten Topf laufen kann.

Beym Dattelbaum sind beyde Methoden keiner sonderlichen Schwierigkeit unterworfen, weil man sich hier nur an solche Stämme halten darf, deren Höhe nicht über 5 Fuß beträgt. Wenn es aber darauf ankommt, Palmsekt von einem sehr hohen Baume zu sammlen, wie z. B. die Pflaumpalmen sind,

sind, so ist eine solche Beschäftigung schon mit weit mehrern Schwierigkeiten verknüpft.

Die Negern gebrauchen keine Leitern, die Palmbäume hinauf zu kommen, sie mögen Früchte oder Wein haben wollen, sondern sie bedienen sich dazu eines drey Querfinger breiten Gürtels von der Rinde der Bauhinischen Pflanze, oder von Palmblättern, die vorher an der Sonne getrocknet, hernach geklopft und geflochten werden. An dem einen Ende des Gürtels ist ein Schnürloch, wodurch ein am andern Ende befestigtes Querholz gesteckt werden kann, welches die Stelle eines Knopfes vertreten muß. Ein solcher Gürtel darf weder zu geschmeidig noch allzu steif seyn, muß aber eine hinlängliche Federkraft behalten, um sich nicht falten oder stark zusammen runzeln zu können. Im Ganzen pflegt er einen Zirkel von 2½ Fuß im Durchmesser auszumachen, welcher, wenn er durch den Körper des Menschen und des Baumes, um welchen er gezogen ist, stark gespannet wird, eine ovale Figur bekommt, in welcher zwischen beyden ein leerer Raum von 1½ Fuß bleibt. Mit einem solchen Gürtel binden sie sich gleichsam an den Baum, und helfen sich im Klettern erst mit den Füßen, hernach mit ihren Knien und Händen, bis der um den Baum gezogene Theil des Gürtels unter demjenigen sich befindet, welcher ihre Lenden oder Dickbeine umgibt, und ihnen statt eines bequemen Sitzes dient. Hierauf nähern sie sich dem Baume wieder, um den andern Theil des Gürtels in die Höhe zu schieben; sodann rutschen sie, mit Hülfe der Füße und Knie, hurtig wieder so weit am Baume in die Höhe, bis die Hälfte des am Baume befestigten Gürtels weit genug unter dem Theile, welcher sie umgibt, zurück ist, und wieder nachgeschoben werden muß. Abglitschen kann der Gürtel niemahls, weil er zwischen dem kletternden Neger und dem Baume beständig stark gespannt, auch der Stamm des Baumes rauh ist. Auf diese Art kommen sie hurtig, bis an den Gipfel des Baumes, setzen sich ruhig auf ihren Gürtel, und schneiden, weil sie nun die Hände frey haben, die reif befundenen Früchte ab, hängen sie an die mit Wein gefüllten Flaschenkürbisse, und lassen sie sodann mit einem Seile hinab. Beym Herabsteigen thun sie das Gegentheil von dem, was beym Hinaufklettern geschah. Sie rücken nähmlich den am Baume befestigten Theil des Gürtels allmählich weiter herunter, anstatt ihn, wie vorher, aufwärts zu schieben.

Nicht allen Palmsekt pflegt man zu gleicher Zeit, wie den Wein aus Trauben in gemäßigtern Himmelsstrichen, zu sammlen. Die Bäume geben täglich nur einen geringen

ı Vorrath von diesem Safte, und er muß überdieß ich frisch getrunken werden, weil er in kurzer Zeit ıe merkliche Säure anzunehmen pflegt. Die Negern nken ihn eher nicht, als nach 24 Stunden, oder wenn durch die Gährung scharf genug geworden ist, den ımen auf eine angenehme Art zu reitzen. Bis zum tten Tage nach seiner Einsammlung läßt er sich recht hl trinken; hernach aber steigt er nach dem Kopfe, d verursachet eine sehr gefährliche Trunkenheit. Wenn se Zeit verstrichen ist, verwandelt er sich in einen lechten Essig, welcher alsbald einen unerträglichen eruch anzunehmen pflegt.

llgemeine Historie der Reisen zu Wasser und Lande, III Band. Lpz. 1748, 4. S. 288, f. und S. 462.
Berlin. Sammlungen, V B. 5 St. Berl. 1773, 8. S. 469, fgg.

Der davon **destillierte Branntwein** bekommt bey ı Landeseinwohnern den Nahmen einer Magenstär- ıden und Grimmenstillenden Arzeney, damit das hamedische Gesetz nicht beleidiget werde; und es ssen ihn die Reichen, um ihm desto kräftigere Wirk- g zu verschaffen, mit Gewürz und Ambra, zur Ver- ügung des Geschmackes und Geruches, zu versehen d zu verbessern.

Die Dattelkerne werden in den Morgenländern ge- hlen, wie Mehl gebraucht, und insonderheit den ımelen zum Futter gegeben. In Babylon sollen die- ben von den Schmieden anstatt der Kohlen gebraucht rden.

Was den **Gebrauch der Datteln in Europa** trifft, so wird ihr Fleisch, wenn es trocken ist, gegessen. Es gleicht dem Fleische einer trocknen Feige. Die ckne Datteln werden sowohl ohne, als mit Zucker erzogen, unter dem Confecte aufgesetzt. Für chwindsüchtige und schwangere Personen, sollen die atteln eine stärkende Speise abgeben, zumahl, wenn ı gutes Glas Wein darauf getrunken wird.

Man pflegt sie auch zu dämpfen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zu zubereiten. Man nimmt, in dieser Absicht, den Kern nebst dem inwendigen Häutchen aus den Datteln, läßt sie in Butter dämpfen, gießt alsdann Wein daran, und wirft Citronenschalen, Zucker und etwas Zimmet darein. Oder, es werden zuvörderst die Datteln in Wein geweichet, mit diesem hernach zum Feuer gesetzt, und darüber gedämpfet; wenn nachher, wie schon gemeldet, Citronenschalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden sie angerichtet, und dabey noch mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Um eine Torte von Datteln zu machen, werden die Datteln in der Mitte entzwey geschnitten, und die Kerne nebst den weißen Häutchen heraus genommen; hierauf muß man einen Theil derselben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit fein geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle daraus machen, diese in einen gemeinen Torten- oder von Marcipan-Zeug aufgesetzten Teig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich beschnittenen Citronenschalen auszieren, sie im Ofen backen lassen, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser daran thut.

Wie ein Dattel-Mus zu machen sey, findet man im neuen lehrreichen und vollständ. Magazin für junge Frauenzimmer, Carlsruhe 1769, 8. S. 694.

Die Dattelkerne lassen sich anstatt Kaffe gebrauchen. Nach dem Berichte des 19 St. der Stutg. physikalisch-ökonom. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756 hat ein erfahrner Arzt folgenden Versuch deshalb angestellt. Es wurde von diesen Kernen 1 Loth geröstet, zerstoßen, und mit 3 Schoppen Wasser, wie Kaffe gekocht, auch schalenweise ohne und mit Zucker wie Kaffe getrunken. Der Geruch davon war, wiewohl sehr schwach, gewürzhaft; der Geschmack aber ein wenig säuerlich und anziehend, jedoch nicht ohne Süßigkeit; die Farbe röthlich und klar, nicht oehlicht noch trübe,

mit-

nithin alles annehmlich zu trinken. Als es das erste Mahl morgens nüchtern mit 3 Schalen voll geschehen war, merkte man eine Stunde darnach Lust zum Essen. Weder vor noch nach der Mahlzeit wurden Wallungen, dergleichen von dem Kaffetranke bey einigen Naturen zu entstehen pflegen, verspüret.

Ein thörichter Aberglaube war es vormahls, wenn man n kleinen Kindern unwissend Dattelkerne in die Tasche steckte, nd dabey glaubte, sie könnten alsdann nicht fallen, oder sonst nen Schaden nehmen.

Des **Palmoehls** bedienen sich die Aerzte in Eupa, die Glieder und Nerven zu stärken, und die chmerzen des Podagra zu lindern, indem sie die Gliedaßen mit erwärmten Palmoehl bähen. Man hält für eine besondere Arzeney wieder den Husten und chnupfen, wenn man es, mit Weingeist vermengt, sserlich aufleget. Insonderheit hat man dasselbe r heilsam befunden, 1) in denen Frostbeulen, die t einem unleidlichen Jucken begleitet werden, son'lich an den vom Froste geschwollenen oder gar aufprungenen Knöcheln an Händen und Füßen, wel letztere entsetzlich zu schmerzen pflegen; 2) in denen zen oder Spalten, welche sich sowohl nach erlitte heftiger Kälte, oder auch nach oft gehabtem Chira und Podagra in den innern Flächen der Hände Füsse äussern, sie mögen entweder trocken, oder mit m Ausflusse einer scharfen salzigen Materie verden seyn; 3) in den Rissen der Haut an Händen, he sonderlich zur Winterszeit von vielem Waschen den Wäscherinnen entstehen. Vom zweyten Falle t Hr. D. Bönneken, im 10 St. der Fränkischen mmlungen, Nürnb. 1757, 8. S. 235, fgg. eine tige praktische Bemerkung an. Ferner soll auch s Oehl wieder den Ausfall des Mastdarmes bert seyn. Es hat aber dasselbe nicht nur eine über-

aus heilende und balsamische Kraft in lebendigen Körpern, sondern es äussert auch so gar eine der Fäulniß wiederstehende Wirkung in todten Körpern, und wird daher zum anatomischen Einsprützen mit Nutzen gebraucht.

SAM. THEOD. QUELLMALZ progr. de oleo palmæ, materia injectionibus anatomicis aptissima. Lips. 1750. 4. 2 B.

In den Apotheken hat man das Emplastrum diapalmæ, wozu eigentlich, nach der Vorschrift des brandenburgischen Dispensatorium, das Palmöhl genommen werden sollte; weil aber letzteres nicht allemahl vorräthig ist, so hat man ein ähnliches Oehl zu substituiren gesucht. Man hat geglaubt, daß die ersten Knospen der Pappelweiden (Oculi s. gemmæ populi nigræ), welche bekannter Maßen ein angenehmes Oehl bey sich führen, das so gar etwas dem peruvianischen Balsame ähnliches hat, dessen Stelle vertreten könne, so wie auch anstatt der frischen Palmblätter die jungen Eichenblätter zu diesem Pflaster zu nehmen, erlaubet worden.

Einige suchen das Palmöhl durch eine Vermischung von Baumöhl, Wachs, Violenwurzel und Curcumämehl nachzukünsteln; welcher Betrug aber leicht zu entdecken ist, wenn man dergleichen Oehl an die freye Luft setzt, denn alsdann verändert das echte seine goldgelbe und natürliche Farbe, welches man an dem nachgemachten und falschen nicht bemerkt. Mit der Zeit wird das echte zwar auch weiß, es nimmt aber seine vorige Farbe wieder an, wenn man es an dem Feuer zergehen läßt, welches mit dem falschen nicht geschieht.

Vorzeiten verehrte man tapfern Helden und Siegesfürsten Palmenzweige, zum Zeichen ihres Sieges und Ueberwindung. Die triumphirenden Siegesfürsten zu Rom hatten auch Vestes palmatas, d. i. Kleider, worein goldene Palmzweige gewirkt waren. Den Märtyrern gab man Palmen in den Händen, als ein Zeichen ihrer Beständigkeit und Sieges. In der h. Schrift wird der Gerechte mit dem Palmbaume verglichen.

GE. CARSTEN BLOCH tentamen Φοινικολογιας sacræ, s. dissertatio emblematico-theologica de Palma. Hafn. 1768. 8. 178. S.

Zu Rom pflegte man zum Neujahr Spathalion caryotarum, eine Palmscheide mit heraus hangenden Datteln, zu schenken; es war aber nur, wie aus dem Martialis (*) erhellet, ein Geschenk für die Armen.

Relation sur un Dattier dans le jardin imperial d'été à Petersbourg, dont les feuilles sont en forme d'évantail, & qui porte des fruits, st. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767. S. 356, f.

Sur les dattes, s. *Almanach de Gotha*, aus dem Jahre 1772, S. 154—156.

Vom Palmenbaum, s. Wolfg. Jac. Dümlers Baum- und Lustgarten, Nürnb. 1664, 8. S. 382—404.

ENGELB. KAEMPFER amoenitatum exoticarum Fasciculus IV, continens relationes botanico-historicas de Palma dactylifera, in Perside crescente, st. n. 1 K. T. in Dessen *Amoenitatt. exot.* Lemgov. 1712, 4. S 659—764.

FR. REDI notizie intorno alle palme. Fiorenz. 1666.

Descripcion y cultivo de la Palma, o Palmera donde se advierten algunas curiosidades dignas de saberse, di ANT. CAP de VILA. 1763.

Auszug aus des Hrn. Anton Cap de Vila an den Hrn. Präsid. v. Haller, in spanischer Sprache geschriebenen und eingeschickten Aufsatz von der Wartung des Palmbaums, und einigen Merkwürdigkeiten dabey, dessen Innhalt in der Versamml. der Kön. Gesellsch. d. 10 Sept. 1763 von dem Herrn Prof. Kästner erzählt worden ist, st. im 119 St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1763, S. 961—966.

Observations sur le Palmier, & méthode de cultiver cet arbre, tirées d'un Memoire espagnol envoyé à Mr. le Baron de Haller, par Dom ANTONIO CAP de VILA, st. im *Journ. encycloped.* du 1 Avr. 1764, S. 128—131.

Extrait de la description & culture du Palmier, par Mr. ANT. CAP de VILA, st. im *Journ. oecon.* Dec. 1766. S. 566, f.

Jo. Cph. Volkamers Beschreibung des Dattel-tragenden Palm-Baums, st. in Dessen *Continuation* der Nürnberg. *Hesperidum*, Nürnb. 1714, fol. S. 222—226, n. 2 K. T.

Siehe auch Hermodattel.

Dattel-Kern, siehe oben, S. 753, f. 769, und 770, f.

Mit eben dieser Benennung beleget man auch einen Seidenwurm, der sich eingesponnen hat. Siehe Seidenwurm.

(*) Aurea porrigitur Jani caryota calendis:
Sed tamen hoc munus pauperis esse solet.
MARTIAL. *Lib. XIII. Epigr.* 27.

Dattel-Oehl, siehe oben, S. 766.

Dattel-Palme, siehe oben, S. 753.

Dattel-Pflaume, Fr. Prune datte; siehe unter Pflaume.

Dattel-Torte, siehe oben, S. 770.

Datum, L. Datum, Ital. Dato, Fr. Date, im gemeinen Leben, die Zeit und der Ort, wann und wo ein Brief oder eine andere schriftliche Urkunde, als: Obligationen, Dingungscontracte und Wechselbriefe, geschrieben und ausgestellet worden. Das Datum in einen Brief oder andere Schrift schreiben und anmerken, heißt **datieren**, Fr. dater; gleichwie, wenn man in eine Schrift ein früheres oder späteres Datum setzt, als da sie wirklich ausgestellt worden ist, solches **antidatieren**, und ein dergleichen Datum selbst **Antidatum** heißt. Im Oberdeutschen nennet man das Datum eines Briefes oder einer Schrift, die Gabe derselben. Man sagt auch, daß eine Obligation, Fracht- und anderer Brief, u. d. gl. z. E. in Berlin, Hamburg ꝛc. **datiert** sey, wenn sie in einer oder der andern der benannten Städte geschrieben und unterzeichnet worden sind.

Man pflegt den Tag und das Jahr gemeiniglich nur mit Ziffern auszudrücken. In Briefschaften und Urkunden von Wichtigkeit aber, und wo sehr vieles auf das Datum ankommt, ist es nöthig, Jahr und Tag mit ordentlichen Buchstaben ganz auszuschreiben, weil die Ziffern leicht durch Hinzusetzung einer Ziffer vermehret, oder durch Radiren vermindert, und überhaupt verfälschet werden können. Diese Veränderung und Verfälschung des Datum in Urkunden, welche der eine Theil dabey vornimmt, gehört, weil dem andern Theil ein großer Schade dadurch geschehen kann, unter die Arten eines strafbaren Falsi.

Es

Es datieren die Kauf und Handelsleute, auch Banquiers, nicht nur ihre Briefe, sondern auch die Memoriale, Rechnungen, und so gar auch die Artikel, welche sie in die Handels-Bücher eintragen, es mögen selbige gleich unter die Einnahme oder Ausgabe, oder in Credit, oder unter die Contanten gestellet werden. Ueberhaupt ist in Ansehung der Commercien fast nichts von solcher Wichtigkeit, als das Datum, wie denn auch ausser der Handlung bey Urkunden überhaupt das Datum ein wesentliches Stück ist. Und so ist insonderheit bey Wechsel-Briefen gleichfalls das Datum, wann und wo sie ausgestellet worden, eins der nöthigsten Stücke zu einem ordentlichen und gültigen Wechselbriefe. Es wird aber solches hierbey deswegen erfordert: 1) damit ein Girant, wenn ein solcher Wechselbrief mit Protest retournirte, allenfalls sogleich an den Ausgeber gehen, und sich von demselben Satisfaction geben lassen könne. Und ob man schon dagegen einwenden möchte, daß diese Schwierigkeit alsdann gehoben werden könnte, wenn ein solcher Girant an seinen vorhergehenden Giranten, und dieser in der Ordnung weiter bis auf den ersten Giranten ginge, welcher denn schon wissen würde, wo derjenige auszufinden sey, der den Wechselbrief ausgestellet hat: so sind doch die Giranten bisweilen unterdessen in ihrem Credite dergestalt geändert, daß man sich oft nöthigt sieht, in der guten Hoffnung nach dem Trassenten zu jagen, um bey demselben bessern Trost zu finden. 2) Wofern ein Wechselbrief a dato ausgestellet werden sollen, und das Datum oben vergessen worden: so ist er in Ansehung des Acceptanten oder Trassaten null und nichtig, und kann von demselben ohne Präjudiz nicht acceptiret werden; bey welchen Umständen sich denn der Trassent immer auf einen Protest gefaßt halten kann. 3) Da auch in verschiedenen Handelsplätzen festgesetzt ist, daß Remittent schuldig seyn solle, alle Primawechsel, welche auf Sicht oder à Uso lauten, zur Acceptation zu senden: so wird jedermann leicht begreifen können, was es dieserwegen, und alsdann für Schwierigkeit geben könnte, wenn das Datum, oder die Zeit, da der Wechsel ausgestellt worden, vergessen, mithin Trassent nicht unwiedersprechlich erweisen könnte, wenn er solche dem Remittenten zum Versenden eingehändiget habe.

Die Acceptation der Wechselbriefe betreffend: so sind zwar verschiedene Wechselordnungen, welche ohne Unterschied prätendiren, daß die Zeit der Acceptation dabey bemerket werde;

Allgem. Preuß. Wechselrecht, Art. 22.
Breßlauer Wechselordnung, Art. 9.
Leipziger Wechselordnung, Art. VIII.

Braunschw. Wechselordnung, Art. 19.
Nürnberg. Wechselordnung, Cap. 2, Art. 12.
Frankfurter Wechselordnung, Art. 7.
Danziger Wechselordnung, Art. 10.
Augspurger Wechselordnung, Cap. 1, §. 9.

und es hat solches auch unstreitig in Wechselbriefen, welche auf Sicht oder à Uso lauten, Statt, weil in dergleichen Wechselbriefen die Verfallzeit von dem Tage der Acceptation an gerechnet wird. Bey Wechselbriefen hingegen, welche à Dato lauten, wird in der Praxi um deswillen selten das Datum, wenn die Acceptation geschehen ist, hinzu gesetzet, weil die Verfallzeit eines solchen Wechsels nicht von dem Datum der Acceptation, sondern von dem Datum, wenn der Wechselbrief ausgestellet worden ist, gerechnet wird.

In eigenen, oder auf sich selbst gestellten Wechseln, ist es hauptsächlich deswegen nöthig, die Zeit, wenn solche ausgestellet worden, beyzufügen, damit theils um so besser beurtheilet werden könne, ob der Schuldner zu selbiger Zeit fähig gewesen sey, Wechsel auszustellen; theils auch, damit man, wenn die Zinsen bis zur Verfallzeit stipuliret worden, in Ausrechnung derselben einen gewissen Termin, von welchem an zu rechnen ist, haben könne.

Bey andern Obligationen hat das Datum auch seinen besondern Nutzen, immaßen z. E. bey einem Concurse oder Credit-Wesen die Gläubiger mehrentheils nach dem Datum rangiret, d. i. nach dem ihr mit dem Schuldner errichteter Contract, oder die von ihm an dieselben ausgestellte Schuldverschreibung eher oder später ausgefertiget und unterschrieben worden ist.

Datura, siehe **Stech-Apfel.**

Daube, Dämpfen des Fleisches; siehe oben, S. 638, f.

Daube, bey den Böttchern, und im gemeinen Leben, die Seitenbreter eines hölzernen Gefäßes. **Ein Faß in Dauben schlagen**, es zerschlagen. Siehe unter **Böttcher**, Th. VI, S. 85, fgg.

In Niedersachsen lautet dieses Wort **Deve**, im Franz. Douve. Da die Dauben im Niedersf. auch **Stäbe**, im Engl. Staves, im Schwed. und Isländ. Staf heissen, so scheint es, daß beyde Wörter bloß durch den Zischlaut von einander unterschieden sind. Siehe **Stab**, **Stubbe**, und **Zuber**.

aube, (Brust-) Brust-Daubel, s. Th. VII, S. 135.

ucus, siehe **Möhre**.

auen. Unter diesem Worte, welches nur bey einigen Arten von Gärbern üblich ist, besonders bey solchen, welche Corduan bereiten, wird die ganze Zubereitung der gefärbten Leder verstanden.

Es heißt auch aufgelöset werden, und wird von dem Eise und gefrornen Körpern gebraucht. Siehe **Thauen.**

aumen, Fr. Pouce, ist der vornehmste und stärkste Finger der menschlichen Hand. Die Griechen nannten ihn deswegen Αντιχειρ, d.i. die Gegenhand, und bey den Römern hieß er Pollex, d. i. der vielgeltende Finger. Fast alle Völker haben ihn besonders werth geachtet, und sich dessen zu verschiedenen Sinnbildern und Deutungen bedienet. Bey den Römern war das Drücken des Daumens ein Zeichen besonderer Gewogenheit; und wenn man einen sehr lobte, so pflegte man beyde Daumen in die Höhe zu heben. Hingegen war das Niederdrücken des Daumens ein Zeichen der Ungnade und Verwerfung.

Die alten deutschen Völker haben dem Daumen auch einen vorzüglichen Werth beygeleget. Man kann dieses aus den angelsächsischen Gesetzen, wo die Strafen auf abgeschnittene Finger gesetzt sind, abnehmen. Hier wird der Daumen zu 20 Schill., der Nagel des Daumens zu 3 Schill., hingegen der Zeigefinger nur zu 8, der Mittelfinger zu 4, der Goldfinger zu 6, und der kleine Finger zu 11 Schill. angeschlagen.

Die alten Deutschen nannten ihn Doum, Toym, Thuma, Duym oder Dum, welcher Nahme entweder von Dôme, der Zwang, und doumen, constringere, oder von doen, d. i. thun, entstanden seyn mag. Die Niederdeutschen oder Holländer haben ihn noch in neuern Zeiten **Wödenfinger** oder **Wönlein** genennet. Allem Ansehen nach ist ihm dieser Nahme von dem Abgotte der alten Deutschen, dem **Wodan**, beygelegt,

gelegt, von welchem auch noch jetzt bey den Holländern die Mittewoche Woensdag genennet wird. Die Ausleger der Alterthümer sind darin einig, daß dieser Wodan, der Merkur gewesen sey, welcher nach den Zeugnissen römischer Geschichtschreiber, in Deutschland stark verehret worden ist. Man hielt ihn für einen Gott des Krieges und Friedens, der Verträge und Bündnisse, der Handlung, des Spieles und der Räuberey. Fast alles dieses schrieben auch die Römer ihrem Merkur zu; und es ist daher kein Wunder, daß sie ihn mit dem deutschen Wodan für einerley hielten. Der Daumen ist also wahrscheinlicher Weise dem deutschen Merkur oder Wodan gewidmet gewesen, so wie bey andern heidnischen Völkern die Finger überhaupt der Minerva zugeeignet waren.

Noch deutlicher läßt sich dieses aus dem symbolischen Gebrauche des Daumens bey unsern Vorfahren abnehmen. Wodan war ein Gott des Friedens und der Bündnisse. Wenn also die Deutschen einen Vertrag, Handel oder Bündniß schließen wollten: so bedienten sie sich dabey des dem Wodan zugeeigneten Daumens. Richer erzählt mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß beyde Contrahenten die Gewohnheit gehabt, in solchem Falle die Daumen gegen einander zu halten, und dabey Dopp zu sagen. Das Wort dopp oder topp ist noch heut zu Tage bey Wetten und Gelübden in Niedersachsen üblich, und ist entweder aus Dum op, d. i. den Daumen in die Höhe, oder aus to Hop, d. i. zusammen, erwachsen. Die Redensart topp holden, heißt bey uns so viel als sein Gelübde erfüllen, sein Versprechen halten. Wenn die alten Deutschen einen Vertrag und Handel schlossen, so nenneten sie solches wöden, wedden oder wetten, vermuthlich von dem Wodan und dem ihm geweihten Wödenfinger oder Daumen. Das Verlöbniß zwischen Braut und Bräutigam hieß sonderlich bey den Angelsachsen Wedde; daher noch heut zu Tage bey den Engländern Wedding, die Hochzeit, und to wed heurathen bedeutet. Die Beweddung oder Verlöbniß geschah also, daß die sich verlobenden Personen einen Ring in der so genannten Wödespanne, d. i. zwischen dem Daumen und Zeige-Finger der rechten Hand, in die Höhe gegen einander hielten, wie solches auf einigen alten Denkmählern zu sehen ist.

Das Bretspiel sowohl als die Rennspiele, waren bey den alten deutschen Sachsen von Wichtigkeit. Sie enthielten eine Art des Vertrages und der Wedden, ent-

welche die deutsche Treue unverbrüchlich erfüllt wissen wollte. Wenn man nun annimmt, daß der Wodan, so wie der römische Merkur, auch für einen Gott des Spieles geachtet sey, wobey der ihm zugeeignete Daumen vorzüglich gebraucht ward: so lassen sich daraus unterschiedliche mit dem Daumen vorgenommene abergläubige Thorheiten erklären. Man sagt noch heut zu Tage von einem der glücklich ist, daß ihm das Spiel auf dem Daumen laufe. Leichtgläubige Chiromantisten halten weiße Blumen auf dem Nagel des Daumens, und einen auf der Haut desselben befindlichen Wirbel, für ein Zeichen des Glückes im Spiel. In verschiedenen Raritäten-Cabineten findet man alte in Gold und Silber gefaßte Daumen, welche vormahls ohne Zweifel gewinnsüchtige Spieler bey sich getragen, und dadurch sich ein besonderes Glück versprochen haben.

Der Handel und Wandel gehörte mit in die Expedition des römischen Merkurs, und also auch wahrscheinlich des deutschen Wodans. Der dabey vorfallende Vertrag, die Berechnung und Auszahlung des Geldes, waren vornehmlich Beschäftigungen des Daumens. Bey den Holländern heißt noch jetzt: iets op zyn Duimcken weeten te verhaalen, so viel als etwas genau berechnen und umständlich (en detail) erzählen können. Im Westphälischen pflegt man von einem Reichen zu sagen, daß er was für den Daumen zu schieben habe. Wenn ein Krüger viel Gäste hat, so gibt man ihm Schuld, daß er einen **Diebsdaumen** im Hause haben müßte.

Aus dem abergläubigen Vertrauen, welches die Unwissenheit in den Daumen eines Gehenkten setzt, dem man eine große Kraft Glück zu bringen zuschreibt, ist auch vermuthlich die figürliche Art zu reden des großen Haufens entstanden: einem den Daumen halten, ihm mit Rath und That beystehen.

JO. PRÆTORII philologemata abstrusa de pollice, in quibus singularia animadversa vom Diebsdaumen, & manu, it. de patibulo &c. Lips. 1677. 4.

Ver-

Verschiedene Denkmähler mittlerer Zeiten zeugen, daß der deutsche Adel den großen Siegelring auf dem Daumen getragen habe, worin ihm in spätern Zeiten die graduirten Personen oder Doctores nachgefolgt sind. Die Ursache dessen war ohne Zweifel, weil man den Daumen für ein Sinnbild der Treue und Redlichkeit erkannte, und durch die Siegel die Gewißheit der Sachen aufrichtig bezeuget werden sollte. Eben deswegen hat man auch zuweilen die Urkunden statt des Siegels nur mit seinem Daumzeichen bedrücket.

Weil die Siegel in den ältesten Zeiten nicht wohl geschnitten oder gegraben werden konnten: so drückte man etwa ein willkürliches Zeichen in eine Masse von Mehl, Honig und Wachs, in der Rückseite aber mußte der Schuldner bey schriftlichen Versicherungen seinen Daumen eindrücken, damit er solchen, wenn es zur Klage käme, wiederum einpassen und recognosciren könnte und müßte. Welches auch zu dem Nahmen Handfeste und Daumenfeste Gelegenheit gegeben haben mag.

Eigentlich ward das Daumensiegel nur im Falle der Noth, wenn man sein Siegel nicht hatte, gebraucht. Es war auch in der That die beste Art nicht. Denn, obwohl der Siegler selbst seinen Daumen leicht recognosciren konnte: so war es doch, im Fall die Zeugen verstorben waren, für einen Dritten, der solche Daum-Masse nicht hatte, eine mißliche Sache. In den neuern Zeiten, da man über das hangende Siegel seinen Nahmen eigenhändig zu schreiben pflegte, hatte es weniger das mit zu bedeuten. Uebrigens waren, wie aus einigen Kauf-Briefen erhellet, die Daumensiegel noch im vorigen Jahrhunderte gebräuchlich.

Sonst hat man auch, nachdem die christliche Religion eingeführt ist, angefangen, die gelehrten Eide vor Gericht mit aufgehabenen Daumen, Zeige- und Mittel-Finger abzulegen, um dadurch sich der Gegenwart der drey Personen des göttlichen Wesens zu erinnern. Die Strafe des Meineides in den deutschen

Reichs-

Reichsgesetzen ist indessen nur auf die Abhauung der Vordergelenke des Zeige- und Mittel-Fingers gerichtet, welches vermuthlich aus Hochachtung für den Daumen, dessen Hülfe die menschliche Nothdurft am wenigsten entbehren kann, und der an sich nur aus zwey Gelenken besteht, geschehen seyn mag.

K. Abhandlung von der Deutung des Daumens, sonderlich bey den Deutschen, st. im 46 St. der Hannov. gel. Anz. vom J. 1752.

Es gibt eine gewisse Ungestalt des Daumens, da nähmlich derselbe rückwärts gebogen ist, wie die Stützen oben an den Feuerpfannen, welche die Schüsseln zu halten dienen. Diese Zurückbeugung kommt gemeiniglich von einer angewöhnten Bemühung her, welche man diesen Finger thun läßt, um etwas, welches wiedersteht, zu stoßen, z. E. eine große Nähnadel. Dieses ist die Ursache, daß die Schneider gemeiniglich dergleichen gebogene Daumen haben, welche man daher auch **Schneiderdaumen** zu nennen pflegt. Kinder machen sich manchmahl eine Lust, einander den Daumen auf diese Art rückwärts zu beugen, und dasjenige, welches es eine gewisse Zeit am geduldigsten aushält, trägt den Preis davon. Dieses kleine Spiel machet endlich, durch öfteres Wiederhohlen, den Daumen ganz und gar Bogen-krumm; und wenn man einer solchen Ungestalt nicht bald abhilft, so würde man den Finger viel eher zerbrechen, als ihn nachher gerade machen. In solchem Falle muß man den Daumen des Kindes zwischen zwo Schienen von weißem Blech, mit Leinwand überzogen, legen, welche vermittelst einer Schnur, die man mehr oder weniger fest um diese zwo Schienen bindet, den Finger in gerader Linie halten, oder vielmehr das Ende derselben gegen die innere Hand neigen werden. Die Schiene, welche über den Nagel geht, muß ein wenig einwärts gebogen seyn, um den Obertheil des Daumens gegen die innere Hand

zurück

zurück zu stoßen. Die jener entgegen gestellte Schiene aber, nähmlich die an der Fläche des Daumens, darf nur bis zum Gelenke reichen, um dem Finger die freye Bewegung zu lassen, und ihm zu erlauben, wieder einwärts zu kommen.

Daumen, ist auch der zwölfte Theil eines Werkschuhes, oder Fußes, den man einen **Zoll** nennet; die Breite eines Daumens. Sechs Daumen, d. i. sechs Zoll. Daher brauchen auch die Handwerksleute den Daumen zum messen, oder etwas ungefähr zu überschlagen, wenn sie eben keinen Zirkel und Lineal zur Hand haben.

In den Wassermühlen, werden die Hebearme, welche die Stampfen, Hämmer oder andere Körper aufheben, auch **Daumen**, und die Welle, woran sie befestigt sind, die **Daumenwelle** genannt; s. **Däumling**; entweder wegen einiger Aehnlichkeit mit dem Daumen an der Hand, oder auch als ein Ueberbleibsel der ersten eigentlichen Bedeutung dieses Wortes.

Daumen, (Diebs-) siehe oben, S. 779.

Daumen, (Schneider-) siehe oben, S. 781.

Daumen-Drücker, Fr. Clinche, an den Klinken ein breites, rundliches Stück Eisen, worauf man mit dem Daumen drücket, wenn man die Klinke aufheben will.

An dem seidenen Strumpfwirkerstuhle nennet man **Daumendrücker** zwo elastische Federn, welche von der inwendigen Seite einen gebogenen Haken haben. Ihre Beschreibung und Abbildung findet man in Jacobsons Schauplatz der Manufacturen, Band IV, S. 519.

Daumen-Eisen, 1. Bey den Drahtziehern ein Eisen, welches den ganzen Daumen bis an die Hand bedecket, damit sie bey dem Zuschlagen der Löcher in den Zug-Eisen den Daumen nicht verletzen.

2. Bey den Goldschmieden, ein Amboß; siehe im Art. **Kaffe-Kanne**.

Daumen-Leder, Daumen-Ring, ein Ring von starkem Leder, den die Schuster an dem Daumen der rechten Hand haben, den Draht beym Zuziehen um denselben zu schlingen.

Siehe auch **Hand-Leder der Schuster.**

Daumen-Siegel, siehe oben, S. 780.

Daumen-Welle, siehe oben, S. 782.

Daune, Dune, Flaumfeder; s. Th. XII, S. 372.

Dauphin, siehe **Delphin.**

Dauphine, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 461.

Dauphine, eine Art Pflaumen; siehe unter **Pflaume.**

Dauphine, ein sehr leichter wollener Zeug, oder eine Art schlechten und ungekreuzten Droguetts ganz von Wolle, die mit verschiedenen Farben schwach gesprenkelt, und auf einem Stuhle mit zween Tritten, wie die Camelote, Etamine, und andere dergleichen Zeuge, welche nicht übers Kreutz gewebt sind, gewirket wird. Die Dauphines werden sonderlich zu Rheims in Champagne, und zwar aus solcher Wolle gemacht, die erst, ehe sie gestrichen, gesponnen und auf dem Weberstuhle gearbeitet wird, auf verschiedene Art gefärbt und unter einander gemengt worden, wodurch sie ein Jaspiß-mäßiges Ansehen bekommt. Ihre Breite ist ½ Elle, und die Stücke halten mehrentheils 35 bis 45 Ellen, pariser Maßes. Man verbrauchet sie meistens zu Sommerkleidern für Mannspersonen, und zu Winterkleidern für das Frauenzimmer.

Man verfertiget auch eine gleichmäßige Art von Zeugen zu Amiens in der Picardie, die ebenfalls Dauphines genennet werden; und sollen dieselben, nach dem Reglement von 1666, die dasige Zeugweberzunft betreffend, 1½ Fuß und 1 Zoll breit, und, wenn sie von dem Stuhle kommen, 23 Ellen lang seyn, damit sie, nach ihrer völligen Zurichtung, noch 20¾, oder 20½, aber nicht unter 20¼ Ellen, nach dem französischen Maße, in der Länge haben mögen.

Dauphine,

Dauphine, (Zuckerbrod à la) siehe unter Zuckerbrod.

Dauphinische Suppe, ein gutes Nahrungsmittel für Arme; siehe unter Suppe.

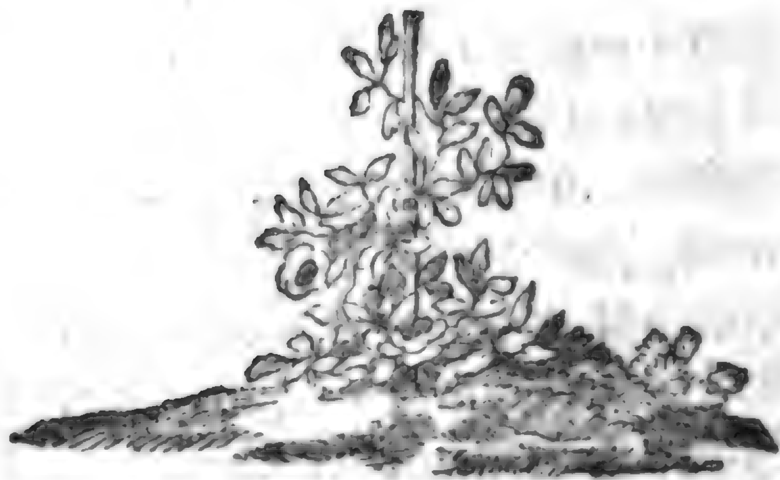
Daurant, Dorant, Orant; siehe Antirrhinum.

Davids-Gerste, Davids-Korn, eine Art vierzeiliger nackter Gerste, welche auch Himmels-Korn und ägyptisches Korn genannt, und häufig in Norwegen gebauet wird. Siehe Gerste, No. 5.

Davids-Harfe, siehe unter Harfe.

Davier, siehe Hund bey den Böttchern. Schrauben-Zwinge bey den Tischlern.

Ende des achten Theiles.

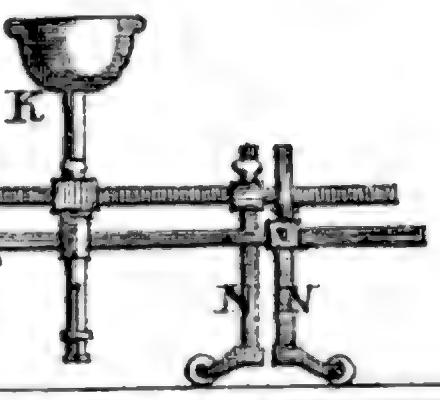


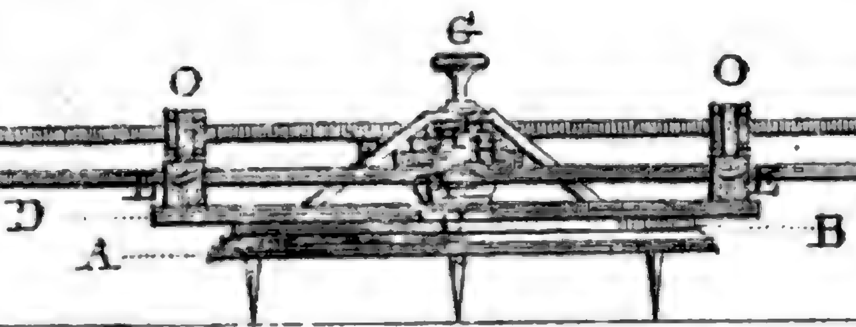
Nachricht für den Buchbinder.

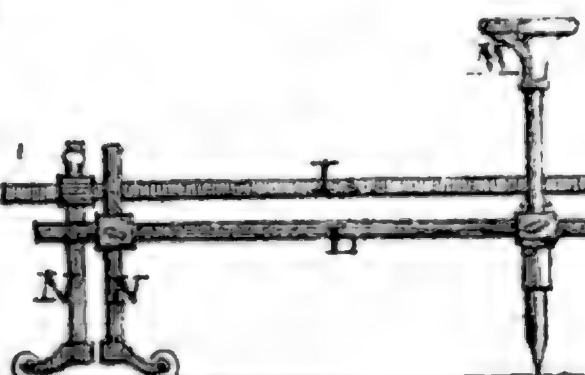
Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit sie bequem heraus geschlagen werden können, angekleistert.

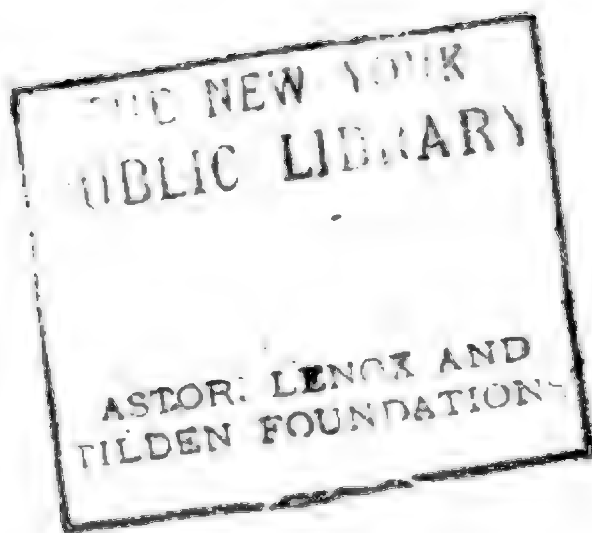
Fig. 415. S. 378.

Fig. 414. S. 377.








NEW
LIBRARY
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building

form 410

Digitized by Google

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building

form 410

Digitized by Google

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building

form 410

Digitized by Google

image
not
available

Digitized by Google